Prodej výsekového masa, masných výrobků, drůbežího masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb (kód: 29-018-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Řezník a uzenář
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a základní evidence masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	3
Posuzování jakosti masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	3
Příprava a prodej mletého masa	3
Skladování masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	3
Prodej masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	3
Obsluha strojního a technologického vybavení při prodeji masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.08.2019 do: 20.10.2022

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam. Zdravotní způsobilost a odpovídající fyzická zdatnost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://nsp.cz/jednotka-prace/reznik-a-uzenar#zdravotni-zpusobilost).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Ověřování je spojeno v navazující činnosti vedoucí k prodeji výsekového masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s těmito potravinami.
Pro ověření kompetence "Příjem a základní evidence masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, produktů rybolovu a akvakultury, masných výrobků a masných polotovarů" uchazeč převezme k prodeji minimálně 5 kg hovězího nebo minimálně 5 kg vepřového výsekového masa či 5 kg jatečně upravených těl drůbeže nebo minimálně 5 kg drůbežích dílů nebo masných výrobků nebo masných polotovarů.
Pro ověření kompetence "Příprava a prodej mletého masa" postačí, když uchazeč připraví minimálně 1 kg mletého masa.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a dodržování organizace práce. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Český svaz zpracovatelů masa
Sdružení drůbežářských podniků
Steinhauser, s. r. o.