

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, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků | 3 |
| Posuzování jakosti masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků | 3 |
| Příprava a prodej mletého masa | 3 |
| Skladování masa a masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků v prodejnách | 3 |
| Prodej masa a masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků | 3 |
| Obsluha strojního a technologického vybavení při prodeji masa a masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 30.07.2013

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství. Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Ověřování by mělo být spojeno v navazující činnosti vedoucí k prodeji výsekového masa, masných výrobků, drůbeže, králíků, zvěřiny a výrobků z nich (další výrobky), dále konzerv a ryb s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s těmito potravinami.

Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, hodnotitel 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 organizaci práce.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství a zástupci následujících institucí:

Ministerstvo zemědělství ČR

Český svaz zpracovatelů masa

Sdružení drůbežářů ČR

Národní ústav odborného vzdělávání.

Své podněty a připomínky dodaly i některé školy vyučující obor vzdělání řezník-uzenář.