Pracovník/pracovnice porážky a konečné úpravy těl jatečných zvířat (kód: 29-019-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
Omračování a vykrvování jatečných zvířat	3
Úprava povrchu těl jatečných zvířat	3
Vykolování jatečných zvířat	3
Těžení a třídění drobů jatečných zvířat	3
Půlení a konečná úprava jatečně upravených těl jatečných zvířat	3
Ošetření a skladování jatečně upravených těl jatečných zvířat	3
Ošetření a skladování krve	3
Opracování, třídění, konzervace a skladování střev	3
Třídění, ošetření, konzervace a skladování kůží	3
Třídění a skladování kostí	3
Ošetření živočišných vláken a rohoviny	3
Konzervace a skladování farmaceutických surovin	3
Zacházení s jatečnými odpady a jejich likvidace	3
Obsluha strojního a technologického vybavení jatečného provozu	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti na jatkách, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 29.08.2023

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 porážce a konečné úpravě těl jatečných prasat a jatečného skotu s využitím technologických postupů, zajištěním požadavků na pohodu zvířat a hygienických zásad zacházení s jatečnými zvířaty, masem a droby.
Pro ověření kompetencí standardu PK stačí 1 ks jatečného skotu a 1 ks jatečného prasete.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, hodnotitel sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, zajišťování pohody zvířat a dodržování zásad bezpečnosti práce, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování časového harmonogramu a 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.