Pracovník/pracovnice ošetřující jatečně upravená těla jatečných zvířat a vedlejší jatečné produkty (kód: 29-020-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
Ošetření a skladování jatečně upravených těl jatečných zvířat	3
Těžení a třídění drobů 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
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

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 pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/reznik-a-uzenar#zdravotni-zpusobilost).

Ověřování je spojeno v navazující činnosti vedoucí k ošetření jatečně opracovaných těl jatečných prasat a jatečného skotu a vedlejších jatečných produktů s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s jatečně opracovanými těly jatečných zvířat a vedlejšími jatečnými produkty.
Pro ověření kompetencí standardu PK stačí 1 ks jatečného skotu a 1 ks jatečného prasete.
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 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.