Porážení, jatečné opracování a porcování drůbeže (kód: 29-022-E)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Potravinářský a krmivářský dělník
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 2

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Přeprava drůbeže na porážku a přísun k lince na zpracování drůbeže	2
Navěšování drůbeže	2
Omračování a vykrvování drůbeže	2
Napařování a škubání drůbeže	2
Kuchání drůbeže	2
Vychlazování drůbežího masa a drobů	2
Porcování a balení drůbežího masa, drůbežích dílů a drobů	2
Skladování drůbežího masa a drůbežích dílů a drobů	2
Ošetření a skladování vedlejších jatečných produktů	2
Obsluha strojního a technologického vybavení provozu zpracování drůbeže	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.04.2013 do: 20.10.2019

Kritéria a způsoby hodnocení

Přeprava drůbeže na porážku a přísun k lince na zpracování drůbeže

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Manipulovat s přepravními prostředky a přepravními klecemi pro drůbež podle předpisů pro přepravu jatečných zvířat a zacházení s jatečnými zvířaty	Praktické předvedení
b) Zajišťovat požadavky na pohodu zvířat	Praktické předvedení
c) Manipulovat s přepravními prostředky v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Navěšování drůbeže

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navěsit drůbež na linku	Praktické předvedení
b) Provést základní selekci zvířat (poranění, úhyn)	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Omračování a vykrvování drůbeže

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat omračování a vykrvování drůbeže	Praktické předvedení
b) Sledovat správnou funkci zařízení na omračování a vykrvování, při nedokonalém podříznutí drůbeže provést ruční podříznutí	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Napařování a škubání drůbeže

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat nastavení teploty a čistoty vody napařovací lázně	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Kontrolovat nastavení zařízení na škubání drůbeže	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Škubat drůbež, provádět dočišťování drůbeže	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Kontrolovat nastavení zařízení na voskování vodní drůbeže, provádět dočišťování vodní drůbeže	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Kuchání drůbeže

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat nastavení strojů a zařízení na kuchání drůbeže a oddělování poživatelných drobů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Ruční kuchání drůbeže a oddělování poživatelných drobů	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Upravovat a dočišťovat droby	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vychlazování drůbežího masa a drobů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Očistit povrch drůbeže	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Kontrolovat vychlazování drůbežího masa a drobů	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Kontrolovat převěšování, případně převěsit drůbeží maso pro balírnu, porcovnu a masnou výrobu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Porcování a balení drůbežího masa, drůbežích dílů a drobů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat stroje a zařízení porcovny a balírny	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Porcovat drůbeží maso	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Balit drůbeží maso, drůbeží díly a droby	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Sledovat dodržování stanovených teplot v porcovně a balírně	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování drůbežího masa a drůbežích dílů a drobů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat zařízení chladíren a mrazíren	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Kontrolovat stanovené teploty chladírny a mrazírny	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Kontrolovat pohyb zboží a dodržovat pravidla pro skladování zboží v chladírně a mrazírně	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Ošetření a skladování vedlejších jatečných produktů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Ošetřovat a skladovat vedlejší jatečné produkty určené ke krmení zvířat	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Ošetřovat a skladovat peří	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zacházet s jatečnými odpady a likvidovat je v souladu s předpisy	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojního a technologického vybavení provozu zpracování drůbeže

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsluhovat a kontrolovat funkčnost strojního a technologického vybavení provozu zpracování drůbeže	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést čištění strojního a technologického vybavení provozu zpracování drůbeže	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při porážení, jatečné úpravě a porcování drůbeže	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

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). Zdravotní způsobilost a odpovídající fyzická zdatnost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=102174&kod_sm1=28).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Ověřování by mělo být spojeno s činností vedoucí k porážení, jatečné úpravě a porcování drůbeže s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s drůbežím masem.
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.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství a musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:
a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání řezník-uzenář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
e) Profesní kvalifikaci podle tohoto standardu a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 10 let odborné praxe v oblasti zpracování masa, z toho minimálně 1 rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.

Další požadavky:
– Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
– Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici provoz na zpracování drůbeže, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
– Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Jatečná zvířata
– Technologické vybavení provozu na zpracování drůbeže
– Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 20 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard 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
Sdružení drůbežářských podniků
Český svaz zpracovatelů masa
Steinhauser, s. r. o.