

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 šhubání 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 | 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 s činností vedoucí k porázení, jatečnému opracování a porcování drůbeže s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s drůbežím masem.

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 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.