Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků (kód: 29-023-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
Třídění a skladování výrobních mas a drůbežího masa	3
Skladování a příprava pomocných látek a obalů pro masnou výrobu	3
Úprava surovin pro masnou výrobu - solení	3
Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro masnou výrobu	3
Plnění masných výrobků a drůbežích masných výrobků do obalů	3
Třídění masných výrobků a drůbežích masných výrobků v závislosti na technologii výroby	3
Tepelné opracování masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků	3
Skladování masných výrobků a drůbežích masných výrobků	3
Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě masných výrobků a drůbežích masných výrobků	3
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

Třídění a skladování výrobních mas a drůbežího masa

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Třídit a skladovat hovězí výrobní masa, vepřová výrobní masa nebo drůbeží maso	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Popsat třídění hovězího výrobního masa, vepřového výrobního masa a drůbežího masa	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Skladování a příprava pomocných látek a obalů pro masnou výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Skladovat a připravit přísady, přídatné látky a pomocné látky	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Skladovat a připravit přírodní nebo umělé obaly masných výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Úprava surovin pro masnou výrobu - solení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Solit suroviny pro masnou výrobu v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uvést způsoby solení suroviny ve vazbě na určený masný výrobek	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria

Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro masnou výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Mělnit surovinu pro masnou výrobu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Míchat surovinu pro masnou výrobu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vypočítat spotřebu surovin pro masnou výrobu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Plnění masných výrobků a drůbežích masných výrobků do obalů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Plnit a oddělovat obaly masných výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uzavírat obaly masných výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Třídění masných výrobků a drůbežích masných výrobků v závislosti na technologii výroby

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Rozlišit tepelně opracované, trvanlivé a ostatní masné výrobky	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit toto kritérium.

Tepelné opracování masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Tepelně opracovat masné výrobky a drůbeží masné výrobky v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uvést způsoby tepelného opracování určených masných výrobků	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Skladování masných výrobků a drůbežích masných výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uskladnit masné výrobky, uvést teploty skladování masných výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit toto kritérium.

Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě masných výrobků a drůbežích masných výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít vhodné technologické vybavení při výrobě masných výrobků a drůbežích masných výrobků	Praktické předvedení
b) Provést čištění strojního a technologického vybavení pro výrobu masných výrobků a drůbežích masných výrobků	Praktické předvedení
c) Používat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

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

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy a osobní hygienu	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 výrobě masných výrobků a drůbežích masných výrobků	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=100228&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 v navazující činnosti vedoucí k výrobě masných výrobků a drůbežích masných výrobků s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s čerstvým masem, surovinou pro výrobu masných výrobků, pomocnými látkami a s masnými výrobky.
Uchazeči bude zadána výroba konkrétního masného výrobku, případně drůbežího masného výrobku (jednoho či více dle obtížnosti přípravy a uvážení zkoušejícího), množství (počet) výrobků určí zkoušející s ohledem na časový limit.
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 dodržování organizace práce.
Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.
Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno senzorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku.

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 výrobnu masných výrobků, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
– Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Čerstvé maso a suroviny pro masnou výrobu
– Technologické vybavení výrobny masných výrobků
– 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 3 až 4 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.