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

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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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.