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 výrobních mas a drůbežího masa	3
Příprava přísad, pomocných látek a obalů pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů	3
Úprava surovin pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů	3
Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů	3
Plnění masných výrobků a masných polotovarů do obalů	3
Členění masných výrobků a masných polotovarů na druhy a skupiny	3
Tepelné opracování masných výrobků, fermentace a sušení trvanlivých masných výrobků	3
Označování a skladování masných výrobků a masných polotovarů	3
Škvaření živočišných tuků a výroba škvarků	3
Tavení živočišných tuků	3
Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě masných výrobků a masných polotovarů	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.08.2019 do: 20.10.2022

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 a odpovídající fyzická zdatnost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://nsp.cz/jednotka-prace/reznik-a-uzenar#zdravotni-zpusobilost).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Ověřování je 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 minimálně 1 uzeného masného výrobku a 1 vařeného masného výrobku (případně drůbežího masného výrobku), množství (počet) výrobků určí zkoušející s ohledem na organizaci výroby. Všechna kritéria jsou vztažena k přípravě díla, plnění obalů a tepelnému opracování konkrétních zadaných výrobků podle receptury.
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 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.