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
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 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 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 hodnotitele), množství (počet) výrobků určí zkoušející s ohledem na časový limit.
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 dodržování organizaci práce.
Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno senzorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku.

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.