Balení a expedice masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich (kód: 29-026-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pracovník balení a expedice masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a základní evidence masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, masných výrobků a masných polotovarů	3
Příprava a porcování masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, masných výrobků a masných polotovarů pro balení	3
Balení a označování masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, masných výrobků a masných polotovarů	3
Expedice masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, masných výrobků a masných polotovarů	3
Obsluha strojního a technologického vybavení při balení a expedici masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, 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

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a základní evidence masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, masných výrobků a masných polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní členění masa na druhy a skupiny	Ústní ověření
b) Popsat základní členění kategorií zvířat a související označení masa podle příslušného živočišného druhu	Ústní ověření
c) Popsat základní členění živočišných druhů zvěřiny a zvěře z farmového chovu	Ústní ověření
d) Popsat základní technologické celky hovězího a vepřového masa a díly děleného drůbežího masa	Ústní ověření
e) Popsat základní členění masných výrobků a masných polotovarů na druhy a skupiny	Ústní ověření
f) Převzít výsekové maso (hovězí nebo vepřové) či jatečně upravená těla drůbeže nebo drůbeží díly k expedici a vést základní evidenci výsekového masa či jatečně upravených těl drůbeže nebo drůbežích dílů nebo převzít masné výrobky či masné polotovary k expedici a vést základní evidenci masných výrobků či masných polotovarů	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a porcování masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, masných výrobků a masných polotovarů pro balení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní postupy a zásady přípravy a porcování masa včetně nedělených jatečně upravených těl drůbeže a dělených jatečně upravených těl drůbeže před balením	Ústní ověření
b) Popsat základní postupy a zásady přípravy masných výrobků a masných polotovarů před balením	Ústní ověření
c) Naporcovat výsekové maso (hovězí nebo vepřové) před balením nebo připravit výsekové maso či jatečně upravená těla drůbeže nebo drůbeží díly pro balení nebo připravit masné výrobky či masné polotovary pro balení	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Balení a označování masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, masných výrobků a masných polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní postupy a zásady balení masa včetně nedělených jatečně upravených těl drůbeže a dělených jatečně upravených těl drůbeže	Ústní ověření
b) Popsat základní postupy a zásady označování nebaleného a baleného masa včetně nedělených jatečně upravených těl drůbeže a dělených jatečně upravených těl drůbeže	Ústní ověření
c) Popsat základní postupy a zásady balení masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření
d) Popsat základní postupy a zásady označování nebalených a balených masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření
e) Zabalit výsekové maso (hovězí nebo vepřové) či jatečně upravená těla drůbeže nebo drůbeží díly nebo balit masné výrobky či masné polotovary a označovat balené výrobky povinnými údaji	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Expedice masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, masných výrobků a masných polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní postupy a zásady expedice nebaleného a baleného masa včetně nedělených jatečně upravených těl drůbeže a dělených jatečně upravených těl drůbeže	Ústní ověření
b) Popsat základní postupy a zásady expedice nebalených a balených masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření
c) Identifikovat základní vady nebaleného a baleného masa včetně nedělených jatečně upravených těl drůbeže a dělených jatečně upravených těl drůbeže	Ústní ověření
d) Identifikovat základní vady nebalených a balených masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření
e) Expedovat nebalené či balené výsekové maso (hovězí nebo vepřové) či jatečně upravená těla drůbeže nebo drůbeží díly nebo expedovat nebalené či balené masné výrobky či masné polotovary	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojního a technologického vybavení při balení a expedici masa, jatečně upravených těl drůbeže, drůbežích dílů, masných výrobků a masných polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsluhovat a zkontrolovat funkčnost strojního a technologického vybavení balírny a expedice masa včetně nedělených jatečně upravených těl drůbeže a dělených jatečně upravených těl drůbeže nebo balírny a expedice masných výrobků nebo masných polotovarů	Praktické předvedení
b) Popsat postupy při čištění a běžné údržbě strojního a technologického vybavení balírny a expedice masa včetně nedělených jatečně upravených těl drůbeže a dělených jatečně upravených těl drůbeže a balírny a expedice masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

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

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	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) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při balení a expedici masa včetně nedělených jatečně upravených těl drůbeže a dělených jatečně upravených těl drůbeže a balení a expedici masných výrobků a masných polotovarů	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), 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/pracovnik-baleni-a-expedi#zdravotni-zpusobilost).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Ověřování je spojeno s činností vedoucí k expedici masa a masných výrobků, drůbeže, králíků, zvěřiny a výrobků z nich (další výrobky) s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s těmito potravinami.
Pro ověření kompetencí standardu bude pro zkoušku k dispozici minimálně 10 kg masa.
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.

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 s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci 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 v oboru zaměřeném na zpracování masa.
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 v oboru zaměřeném na zpracování masa.
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 v oboru zaměřeném na zpracování masa.
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 v oboru zaměřeném na zpracování masa.
e) Profesní kvalifikace 29-026-H Balení a expedice masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa.

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, může 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.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici expedici masa a masných výrobků, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
– Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Hovězí nebo vepřové výsekové maso či jatečně upravená těla drůbeže nebo drůbeží díly, masné výrobky nebo masné polotovary
– Technologické vybavení balírny a expedice masa, masných výrobků nebo masných polotovarů (váhy, balicí linka)
– Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 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 jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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.