Balič a expedient / balička a expedientka masa, drůbeže, 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: 27.10.2023

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 pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/reznik-a-uzenar#zdravotni-zpusobilost).

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.

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.