Technik pro řízení výroby v masném průmyslu (kód: 29-078-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Technik v potravinářství a krmivářství
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Koordinace výrobních postupů na výrobním úseku porážky, bourárny a masné výroby	4
Řízení pracovníků na výrobním úseku masného průmyslu	4
Dohled nad dodržováním stanovených výrobních postupů v masném průmyslu	4
Dohled nad dodržováním zásad správné výrobní praxe pro masnou technologii na výrobních úsecích masného průmyslu	4
Dohled nad dodržováním zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci na výrobních úsecích masného průmyslu	4
Kontrola surovin a produktů na vstupu i výstupu výrobních úseků masného průmyslu	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 14.10.2015 do: 15.03.2021

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 je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=7247&kod_sm1=28).
Vstupním požadavkem na uchazeče o tuto PK je střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Praktické ověřování by mělo být spojeno s konkrétními činnostmi v podmínkách výroby v masném průmyslu.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející průběžně sleduje dodržování požadavků BOZP, PO a hygienických návyků uchazeče.
Při hodnocení je rovněž posuzováno hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě a časové zvládání jednotlivých operací.

Veškeré kompetence se ověřují v masné průmyslu se zaměřením na zpracování masa prasat, skotu, drůbeže a králíků.
Při ověřování kompetence "Koordinace výrobních postupů na výrobním úseku porážky, bourárny a masné výroby" uchazeč popíše:

- schéma jatečných linek pro porážku hlavních druhů jatečných zvířat s přihlédnutím k různým variabilitám v rámci běžně používaných postupů při jatečném opracování (kritérium a);
- schéma provozů přidružených k porážce popíše s přihlédnutím k různým variabilitám v rámci běžně používaných postupů při sběru a manipulaci s vedlejšími živočišnými produkty (kritérium b);
- schéma bourárenské linky pro bourání/dělení a vykosťování jatečně upravených těl popíše s přihlédnutím k různým variabilitám v rámci běžně používaných postupů při bourání/dělení a vykosťování (kritérium d);
- schéma dílen pro výrobu jednotlivých skupin masných výrobků a masných polotovarů popíše s přihlédnutím k různým variabilitám v rámci běžně používaných postupů v masné výrobě (kritérium f)
- schéma provozů pro balení a expedici masa, masných výrobků a masných polotovarů popíše s přihlédnutím k různým variabilitám v rámci běžně používaných postupů při balení a expedici masa, masných výrobků a masných polotovarů (kritérium h).

Při ověřování kompetence "Řízení pracovníků na výrobním úseku masného průmyslu" kritéria i) a j) si zkoušející připraví příklady možných problémových situací vzniklých na pracovišti; kritéria a), g), k), n) a o) se ověřují na modelových situacích.

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
Masokombinát Plzeň, s. r. o.
Steinhauser, s. r. o.
Jatky Český Brod, a. s.
VOŠ ekonomických studií a SPŠ potravinářských technologií