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: Potravinářský a krmivářský technik mistr
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: 15.01.2021 do: 20.10.2022

Kritéria a způsoby hodnocení

Koordinace výrobních postupů na výrobním úseku porážky, bourárny a masné výroby

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat schéma jatečných linek pro porážku hlavních druhů jatečných zvířat (skot, prasata, drůbež a králíci) od přejímky živých zvířat až po zchlazení jatečně upravených těl jatečných zvířat, včetně pracovních úkonů zajišťovaných na jednotlivých pracovištích těchto linek	Písemné a ústní ověření
b) Popsat schéma provozů přidružených k porážce jatečných zvířat se zaměřením na sběr a manipulaci s vedlejšími živočišnými produkty, včetně pracovních úkonů zajišťovaných na jednotlivých pracovištích v těchto provozech	Písemné a ústní ověření
c) Uvést podmínky manipulace, evidence a skladování jatečně upravených těl hlavních druhů jatečných zvířat (skot, prasata, drůbež a králíci)	Ústní ověření
d) Popsat schéma bourárenské linky pro bourání/dělení a vykosťování jatečně upravených těl hlavních druhů jatečných zvířat (skot, prasata, drůbež a králíci), včetně pracovních úkonů zajišťovaných na jednotlivých pracovištích těchto linek	Písemné a ústní ověření
e) Uvést podmínky manipulace, evidence a skladování masa pro výsek/pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření
f) Popsat schéma dílen pro výrobu jednotlivých skupin masných výrobků a masných polotovarů od přejímky výrobních surovin až po uskladnění hotových výrobků, včetně pracovních úkonů zajišťovaných na jednotlivých pracovištích těchto dílen	Písemné a ústní ověření
g) Uvést podmínky manipulace, evidence a skladování masných výrobků a masných polotovarů podle jejich příslušnosti do jednotlivých skupin	Ústní ověření
h) Popsat schéma provozů pro balení a expedici masa, masných výrobků a masných polotovarů, včetně pracovních úkonů zajišťovaných na jednotlivých pracovištích těchto provozů	Písemné a ústní ověření
i) Uvést hygienické požadavky na zajištění bezpečnosti produkce v rámci daného výrobního úseku	Ústní ověření
j) Popsat způsob řešení a postup v případě vzniku technologických nebo logistických problémů na daném výrobním úseku	Ústní ověření
k) Popsat způsob řešení a postup v případě vzniku náhlé technické havárie, živelné události nebo přerušení dodávek energií na daném výrobním úseku	Ústní ověření
l) Uvést základní požadavky na údržbu daného výrobního úseku	Ústní ověření
m) Připravit podklady pro sestavení plánu preventivních prohlídek a oprav technologických celků, strojů a zařízení na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
n) Orientovat se v systémech řízení kvality, norem výkonu a způsobech jejich kontroly na daném výrobním úseku	Ústní ověření
o) Orientovat se v systému analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů a způsobu jeho kontroly na daném výrobním úseku	Ústní ověření
p) Uvést základní pravidla efektivního a bezpečného fungování odpadového hospodářství na daném výrobním úseku	Ústní ověření
q) Uvést základní pravidla v oblasti ekologie platná pro daný výrobní úsek (vliv na životní prostředí, riziko ekologických havárií a jejich předcházení)	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Řízení pracovníků na výrobním úseku masného průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit řízení práce na zadaném výrobním úseku a organizaci práce pro zadaný požadavek výroby	Ústní ověření
b) Stanovit pracovní náplň a dílčí cíle pro pracovníky výroby, prokázat logickou a časovou provázanost stanovených cílů a určit základní podmínky nezbytné pro jejich dosažení	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Připravit podklady pro stanovení přehledu základních kompetencí a znalostí pracovníků výroby	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Připravit podklady pro stanovení hodnoticích kritérií a postupů pro ověření základních kompetencí a znalostí pracovníků výroby	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Prezentovat různé způsoby motivace pracovníků výroby	Ústní ověření
f) Navrhnout strukturu kolektivu pracovníků s důrazem na jeho efektivní fungování	Praktické předvedení a ústní ověření
g) Vysvětlit základní role a odpovědnost jednotlivých pracovníků na daném výrobním úseku	Ústní ověření
h) Navrhnout způsob řešení již vzniklého konfliktu ve výrobním úseku na modelovém příkladu	Ústní ověření
i) Zpracovat podklady pro odměňování modelových zaměstnanců	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohled nad dodržováním stanovených výrobních postupů v masném průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat plnění provozního řádu na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat plnění plánu denní výroby na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Připravit podklady pro hodnocení plnění plánu denní výroby na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Zkontrolovat plnění hygienických požadavků na výrobu na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Zkontrolovat plnění sanitačního řádu na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohled nad dodržováním zásad správné výrobní praxe pro masnou technologii na výrobních úsecích masného průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat plnění zásad správné výrobní praxe na jatkách a v provozech pro sběr a manipulaci s vedlejšími živočišnými produkty	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat plnění zásad správné výrobní praxe ve skladech masa a jatečných polotovarů	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zkontrolovat plnění zásad správné výrobní praxe v bourárnách	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Zkontrolovat plnění zásad správné výrobní praxe v masné výrobě	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Zkontrolovat plnění zásad správné výrobní praxe v balírnách a expedicích masa a masných výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Zkontrolovat správné nastavení technologií používaných na daném výrobním úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
g) Vysvětlit možnosti nápravy při nedodržení zásad správné výrobní praxe na zadaném příkladu	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohled nad dodržováním zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci na výrobních úsecích masného průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat povinnosti vedoucího pracovníka z oblasti BOZP a PO platných na daném výrobním úseku	Ústní ověření
b) Popsat povinnosti zaměstnanců z oblasti BOZP a PO platných na daném výrobním úseku	Ústní ověření
c) Uvést požadavky na vybavení daného výrobního úseku z hlediska BOZP a PO	Písemné a ústní ověření
d) Uvést zásady používání ochranného pracovního oděvu a ochranných pracovních pomůcek na daném výrobním úseku a zkontrolovat jejich používání	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Uvést možná bezpečnostní rizika obsluhy strojů a zařízení na daném výrobním úseku	Ústní ověření
f) Zkontrolovat dodržování požadavků z oblasti BOZP a PO platných na daném výrobním úseku	Praktické předvedení
g) Uvést základy první pomoci při běžných úrazech na daném výrobním úseku	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Kontrola surovin a produktů na vstupu i výstupu výrobních úseků masného průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat používané suroviny na vstupu daného výrobního úseku z hlediska vhodnosti pro daný výrobek a senzoricky posoudit jejich kvalitu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat kvalitu produktů na výstupu daného výrobního úseku	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uvést stanovená nápravná opatření v případě zjištění nestandardního stavu v kvalitě surovin a produktů na vstupu i výstupu daného výrobního úseku	Ústní ověření
d) Uvést rozdělení výsekových a výrobních mas, určit kategorie předložených vzorků masa	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Zaznamenat data do provozní dokumentace související se systémem řízení kvality	Praktické předvedení a 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.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na jednotku práce v NSP: https://www.nsp.cz/jednotka-prace/samostatny-technik-pro-ri-b1ed).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Praktické ověřování by mělo být spojeno s konkrétními činnostmi v podmínkách výroby v masném průmyslu.
U kritérií s písemným a ústním ověřením nejprve proběhne písemné zpracování odpovědí a následně bude uchazeč reagovat na doplňující otázky zkoušejícího.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející průběžně sleduje dodržování požadavků BOZP, PO a hygienických návyků uchazeče.

Veškeré kompetence se ověřují v masném průmyslu se zaměřením na zpracování masa prasat, skotu, drůbeže a králíků.
Zkouška bude probíhat v reálném provozu. Uchazeč plní úkoly aniž by zasahoval do výrobního procesu, nesmí během zkoušky komunikovat s pracovníky provozu, ale pouze se zkoušejícím.

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 h) si zkoušející připraví příklady možných problémových situací vzniklých na pracovišti.
Zkouška bude probíhat v reálném provozu. Podklady pro uchazeče budou modelové.

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 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 vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v potravinářském oboru a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání 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 praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání 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 praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
e) Profesní kvalifikace 29-078-M Technik pro řízení výroby v masném průmyslu a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa.

Další požadavky:
Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, který 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 stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Výrobní prostory se zajištěnou dodávkou potřebných energií odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům (provoz jatek, sklady masa a jatečných polotovarů, bourárna, masná výroba, balírna a expedice masa)
- Suroviny (včetně surovin v nestandardní kvalitě), materiály, technologie a strojní zařízení pro zpracování masa, veškeré technologie a strojní zařízení musejí splňovat požadavky BOZP
- Technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace potravinářského provozu
- Schémata jednotlivých provozů porážky, bourárny a masné výroby, provozní řád, sanitační řád, provozní dokumentace
- Zkušební místnost

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 až 60 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 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Doba trvání písemné části zkoušky jednoho uchazeče je 80 minut. Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Český svaz zpracovatelů masa
Sdružení drůbežářských podniků
Vyšší odborná škola ekonomických studií, Střední průmyslová škola potravinářských technologií a Střední odborná škola přírodovědná a veterinární, Praha 2, Podskalská 10