

Pracovník/pracovnice porážky a konečné úpravy těl jatečných zvířat (kód: 29-019-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 |
|---|--------|
| Omračování a vykrvování jatečných zvířat | 3 |
| Úprava povrchu těl jatečných zvířat | 3 |
| Vykolování jatečných zvířat | 3 |
| Těžení a třídění drobů jatečných zvířat | 3 |
| Půlení a konečná úprava jatečně upravených těl jatečných zvířat | 3 |
| Ošetření a skladování jatečně upravených těl jatečných zvířat | 3 |
| Ošetření a skladování krve | 3 |
| Opracování, třídění, konzervace a skladování střev | 3 |
| Třídění, ošetření, konzervace a skladování kůží | 3 |
| Třídění a skladování kostí | 3 |
| Ošetření živočišných vláken a rohoviny | 3 |
| Konzervace a skladování farmaceutických surovin | 3 |
| Zacházení s jatečnými odpady a jejich likvidace | 3 |
| Obsluha strojního a technologického vybavení jatečného provozu | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti na jatkách, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

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 v navazující činnosti vedoucí k porážce a konečné úpravě těl jatečných prasat a jatečného skotu s využitím technologických postupů, zajištěním požadavků na pohodu zvířat a hygienických zásad zacházení s jatečnými zvířaty, masem a droby.

Pro ověření kompetencí standardu PK stačí 1 ks jatečného skotu a 1 ks jatečného prasete.

Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, hodnotitel sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, zajišťování pohody zvířat a dodržování zásad bezpečnosti práce, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování časového harmonogramu a organizace práce. Zkoušející ověřuje hodnotící 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.