Porážení, jatečné opracování a porcování drůbeže (kód: 29-022-E)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pracovník porážky, jatečné úpravy a porcování drůbeže
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 2

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Přeprava drůbeže na porážku a přísun k lince na zpracování drůbeže	2
Navěšování drůbeže	2
Omračování a vykrvování drůbeže	2
Napařování a škubání drůbeže	2
Kuchání drůbeže	2
Vychlazování drůbežího masa a drobů	2
Porcování a balení drůbežího masa, drůbežích dílů a drobů	2
Skladování drůbežího masa a drůbežích dílů a drobů	2
Ošetření a skladování vedlejších jatečných produktů	2
Obsluha strojního a technologického vybavení provozu zpracování drůbeže	2
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

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://www.nsp.cz/jednotka-prace/pracovnik-porazky-jatecne-6c58#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 porážení, jatečné úpravě a porcování drůbeže s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s drůbežím masem.
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 organizace práce. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.
Ověření všech kompetencí se provádí v reálném provozu, tzn. na porážecí lince, jejímuž tempu musí uchazeč vyhovět. Při času vymezeném pro zkoušku (min. 2 h) vychází průměrně 10 minut na ověření jedné kompetence, což je dostačující doba provádění technologické operace pro ověření získaných dovedností.

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.