

## Balení a expedice masa, drůbežního masa, 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, drůbežního masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 3  |

### Odborná způsobilost

| Název  | Úroveň |
|--|--------|
| Příjem a základní evidence masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků  | 3      |
| Příprava a porcování masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků před balením                                   | 3      |
| Balení a označování masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků   | 3      |
| Expedice masa a masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků   | 3      |
| Obsluha strojního a technologického vybavení při balení a expedici masa a masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků | 3      |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin  | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 30.04.2013 do: 20.10.2019

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Příjem a základní evidence masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků

| Kritéria hodnocení                               | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Převzít maso a masné výrobky k expedici       | Praktické předvedení |
| b) Vést základní evidenci masa a masných výrobků | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

### Příprava a porcování masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků před balením

| Kritéria hodnocení                           | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Připravit maso a masné výrobky pro balení | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Porcovat maso a masné výrobky pro balení  | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

### Balení a označování masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků

| Kritéria hodnocení                                   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Balit maso a masné výrobky                        | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Označovat maso a masné výrobky požadovanými údaji | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

### Expedice masa a masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků

| Kritéria hodnocení                                    | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Expedovat maso a masné výrobky                     | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Identifikovat základní vady masa a masných výrobků | Ústní ověření                        |

Je třeba splnit obě kritéria.

### Obsluha strojního a technologického vybavení při balení a expedici masa a masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Použít vhodné technologické vybavení při balení a expedici masa a masných výrobků | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Provést čištění strojního a technologického vybavení                              | Praktické předvedení                 |

Je třeba splnit obě kritéria.

**Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin**

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření      |
|---|----------------------|
| a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin  | Praktické předvedení |
| b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky  | Praktické předvedení |
| c) Dodržovat sanitační řád  | Praktické předvedení |
| d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence  | Praktické předvedení |
| e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při balení a expedici masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich | 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). Zdravotní způsobilost a odpovídající fyzická zdatnost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - [http://katalog.nsp.cz/karta\\_p.aspx?id\\_jp=100228&kod\\_sm1=28](http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100228&kod_sm1=28)).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).

Ověřování by mělo být 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. 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 hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

### 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 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 mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství a 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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- 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 odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- e) Profesionální kvalifikaci podle tohoto standardu a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 10 let odborné praxe v oblasti zpracování masa, z toho minimálně 1 rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která 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, musí 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.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství.

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnotícího standardu je třeba mít k dispozici expediční maso a masných výrobků, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:

- Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Maso a masné výrobky
- Technologické vybavení expedice masa a masných výrobků
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvu) umožňující jeho užívání.

## **Doba přípravy na zkoušku**

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 10 až 15 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je 1,5 až 2 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

Hodnotící standard 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  
Sdružení drůbežářských podniků  
Český svaz zpracovatelů masa  
Steinhauser, s. r. o.