Balení a expedice masa, drůbežího 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, drůbežího 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

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).
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 hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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.