Bourač/bouračka vepřového masa (kód: 29-101-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
Dělení a vykosťování masa jatečných prasat	3
Stanovení požadavků na jatečně upravená těla prasat	3
Třídění vykostěného vepřového masa pro výsek a výrobu	3
Popsání průběhu zracích procesů v mase	3
Skladování masa	3
Obsluha strojního a technologického vybavení bourárny	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Dělení a vykosťování masa jatečných prasat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dělit jatečně upravená těla prasat na jednotlivé části, popsat dělení vepřové půlky	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Bourat jednotlivé části jatečně upravených těl prasat	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Stanovení požadavků na jatečně upravená těla prasat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést požadavky na jatečně upravená těla prasat	Ústní nebo písemné ověření

Je třeba splnit toto kritérium.

Třídění vykostěného vepřového masa pro výsek a výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Roztřídit jednotlivé části jatečně upravených těl prasat pro výsek	Praktické předvedení
b) Roztřídit jednotlivé části jatečně upravených těl prasat pro výrobu	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Popsání průběhu zracích procesů v mase

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat normální průběh zrání masa	Ústní ověření
b) Popsat abnormální průběh zrání masa (vady zrání masa a jejich hlavní příčiny)	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Skladování masa

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat zásady skladování čerstvého masa a skladovat čerstvé maso	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Popsat zásady skladování zmrazeného masa	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha strojního a technologického vybavení bourárny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít vhodné technologické vybavení při bourání vepřového masa	Praktické předvedení
b) Předvést obsluhu a zkontrolovat funkčnost strojního a technologického vybavení bourárny	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 a osobní hygienu	Praktické předvedení
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Dodržovat sanitační řád bourárny	Praktické předvedení
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
e) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením bourárny a s výkonem pracovních činností při bourání vepřového masa	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.

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 bude spojeno v navazující činnosti vedoucí k bourání masa jatečných prasat s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s jatečně upravenými těly jatečných prasat a čerstvým vepřovým masem.
Pro ověření kompetencí stačí jatečně upravené tělo jednoho jatečného prasete.
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.

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 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 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 odborného výcviku nebo praktického vyučování 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 odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
e) Profesní kvalifikace 29-101-H Bourač/bouračka vepřového masa nebo 29-021-H Bourač/bouračka masa a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba 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 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

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici bourárnu, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
– Potravinářský provoz a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Technologické vybavení bourárny: chladírna, bourárenský stůl, pila
– Jatečně upravené tělo prasate
– Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

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 20 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 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

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
Jatky Český Brod, a. s.
VOŠ ekonomických studií, SPŠ potravinářských technologií a SOŠ přírodovědná a veterinární