

Pracovník/pracovnice porážky, jatečného opracování a porcování králíků (kód: 29-006-E)

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

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|--------|
| Přeprava králíků na porážku a přísun k lince na zpracování králíků | 2 |
| Omračování králíků | 2 |
| Navěšování a vykrvování králíků | 2 |
| Stahování králíků | 2 |
| Kuchání králíků | 2 |
| Vychlazování králičího masa a drobů | 2 |
| Porcování a balení králíků, králičích dílů a drobů | 2 |
| Skladování králíků a králičích dílů a drobů | 2 |
| Ošetření a skladování vedlejších jatečných produktů | 2 |
| Obsluha strojního a technologického vybavení provozu zpracování králíků | 2 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 27.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Přeprava králíků na porážku a přísun k lince na zpracování králíků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Popsat možné způsoby a zásady přepravy králíků | Ústní ověření |
| b) Uvést požadavky na zajištění pohody králíků při přepravě | Ústní ověření |
| c) Provést základní vyhodnocení zdravotního stavu králíků (ověřit způsobilost k nakládce, přepravě a vykládce) | Praktické předvedení |
| d) Uvést požadavky na zajištění pohody králíků při přísunu k lince na zpracování králíků | Ústní ověření |
| e) Manipulovat s přepravními klecemi pro králíky | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Omračování králíků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Popsat možné způsoby a zásady omračování králíků | Ústní ověření |
| b) Provést základní selekci králíků (poranění, úhyn) | Praktické provedení |
| c) Uvést zásady ochrany králíků proti týrání při omračování | Ústní ověření |
| d) Omráčit králíky a zkontrolovat správnost omráčení | Praktické předvedení |
| e) Dodržovat zásady ochrany králíků proti týrání při omračování | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Navěšování a vykrvování králíků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Popsat možné způsoby a zásady navěšování a vykrvování králíků | Ústní ověření |
| b) Navěsit králíky na linku | Praktické předvedení |
| c) Vykrvit králíky | Praktické předvedení |
| d) Uvést zásady ochrany králíků proti týrání při navěšování a vykrvování | Ústní ověření |
| e) Dodržovat zásady ochrany králíků proti týrání při navěšování a vykrvování | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Stahování králíků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Popsat možné způsoby a zásady stahování králíků | Ústní ověření |
| b) Připravit králíky ke stažení kůže | Praktické předvedení |
| c) Ručně stáhnout kůže | Praktické předvedení |
| d) Zkontrolovat a v případě potřeby očistit těla králíků po stažení kůže | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Kuchání králíků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Popsat postupy a zásady při kuchání králíků a při úpravě a dočišťování drobů | Ústní ověření |
| b) Ručně kucht králíky a oddělovat požitelné droby | Praktické předvedení |
| c) Upravovat a dočišťovat droby | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vychlazování králičího masa a drobů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Popsat možné způsoby a zásady vychlazování králičího masa a drobů | Ústní ověření |
| b) Zkontrolovat čistotu povrchu jatečně upravených těl králíků | Praktické předvedení |
| c) Zkontrolovat vychlazování králičího masa a drobů | Praktické předvedení |
| d) Zkontrolovat převěšování, případně převésit jatečně upravená těla králíků pro balírnu, porcovní a masnou výrobu | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Porcování a balení králíků, králičích dílů a drobů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Popsat možné způsoby a zásady porcování a balení jatečně upravených těl králíků, králičích dílů a drobů | Ústní ověření |
| b) Porcovat jatečně upravená těla králíků | Praktické předvedení |
| c) Balit jatečně upravená těla králíků, králičí díly a droby | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování králíků a králíčních dílů a drobů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Popsat možné způsoby a zásady skladování jatečně upravených těl králíků, králíčních dílů a drobů | Ústní ověření |
| b) Manipulovat s jatečně upravenými těly králíků, králíčími díly a droby v chladárně nebo mrazárně | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Ošetření a skladování vedlejších jatečných produktů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Popsat základní třídění vedlejších jatečných produktů při zpracování králíků | Ústní ověření |
| b) Popsat třídění a označení jatečných odpadů při zpracování králíků | Ústní ověření |
| c) Popsat možné způsoby a zásady ošetření a skladování vedlejších jatečných produktů při zpracování králíků | Ústní ověření |
| d) Třídít vedlejší jatečné produkty při zpracování králíků | Praktické předvedení |
| e) Ošetřovat a skladovat vedlejší jatečné produkty určené ke krmení zvířat | Praktické předvedení |
| f) Ošetřovat a skladovat králíčí kůže | Praktické předvedení |
| g) Třídít jatečné odpady při zpracování králíků | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojního a technologického vybavení provozu zpracování králíků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Obsluhovat a kontrolovat funkčnost strojního a technologického vybavení provozu zpracování králíků | Praktické předvedení |
| b) Popsat postupy při čištění a běžné údržbě strojního a technologického vybavení provozu zpracování králíků | Ústní ověření |

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 porážení, jatečném opracování a porcování králíků | 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 je spojeno s činnostmi vedoucí k porážení, jatečnému opracování a porcování králíků s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s králičím 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 hodnotící 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.

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) Profesionální kvalifikace 29-006-E Pracovník/pracovnice porážky, jatečného opracování a porcování králíků + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa.

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/lektorka 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.

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 hodnotícím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Schválený provoz na zpracování králíků, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:

- Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Jatečná zvířata (králíci) - minimálně 20 ks
- Technologické vybavení provozu na zpracování králíků: porážecí linka, chladárna, technologické vybavení balírny jatečně upravených těl králíků, králíčích dílů a drobů
- 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 hodnotícím 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 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 jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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.