Porážení, jatečné 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: 21.08.2019 do: 20.10.2022

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, prepravě 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 kuchat králíky a oddělovat poživatelné 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 převěsit jatečně upravená těla králíků pro balírnu, porcovnu 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 králičích dílů a drobů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat možné způsoby a zásady skladování jatečně upravených těl králíků, králičích dílů a drobů	Ústní ověření
b) Manipulovat s jatečně upravenými těly králíků, králičími díly a droby v chladírně nebo mrazírně	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) Třídit 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 králičí kůže	Praktické předvedení
g) Třídit 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 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#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 poražení, 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 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.

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 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 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 29-006-E Porážení, jatečné 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 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 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 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, chladírna, technologické vybavení balírny jatečně upravených těl králíků, králičích 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 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 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.