Pracovník/pracovnice přepravy a ustájení jatečných zvířat (kód: 29-017-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
Nakládka a vykládka jatečných zvířat	3
Přeprava jatečných zvířat	3
Předporážkové ošetření a ustájení, přísun zvířat k porážení	3
Zajišťování hygieny a sanitace přepravních prostředků a stájí	3
Dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci na jatkách	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 29.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Nakládka a vykládka jatečných zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat možné způsoby a zásady nakládky a vykládky jatečných zvířat	Ústní ověření
b) Popsat požadavky na zajištění pohody jatečných zvířat při nakládce a vykládce	Ústní ověření
c) Provést základní vyhodnocení zdravotního stavu jatečných prasat (ověřit způsobilost k nakládce, prepravě a vykládce)	Praktické předvedení
d) Naložit jatečná prasata	Praktické předvedení
e) Vyložit jatečná prasata	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Přeprava jatečných zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat možné způsoby a zásady přepravy jatečných zvířat	Ústní ověření
b) Popsat požadavky na zajištění pohody jatečných zvířat při přepravě	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Předporážkové ošetření a ustájení, přísun zvířat k porážení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat možné způsoby a zásady předporážkového ošetření a ustájení jatečných zvířat, jejich evidence a přísunu k porážce	Ústní ověření
b) Popsat požadavky na zajištění pohody jatečných zvířat při předporážkovém ošetření a ustájení jatečných zvířat a při jejich přísunu k porážce	Ústní ověření
c) Ustájit jatečný skot a jatečná prasata	Praktické předvedení
d) Předporážkově ošetřit jatečný skot a jatečná prasata	Praktické předvedení
e) Přihánět jatečný skot a jatečná prasata k porážce	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajišťování hygieny a sanitace přepravních prostředků a stájí

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy a osobní hygienu	Praktické předvedení
b) Dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci na jatkách

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
b) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
c) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací s jatečnými zvířaty, přepravními prostředky a s výkonem pracovní činnosti ve stájích	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://nsp.cz/jednotka-prace/reznik-a-uzenar#zdravotni-zpusobilost).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Ověřování je spojeno s činnostmi vedoucími k přepravě a ustájení jatečného skotu a jatečných prasat s využitím technologických postupů, zajištěním požadavků na pohodu zvířat a hygienických zásad zacházení s jatečnými zvířaty.
Pro ověření kompetencí: "Nakládka a vykládka jatečných zvířat" a "Předporážkové ošetření a ustájení, přísun zvířat k porážení" stačí 10 ks jatečného skotu a jatečných prasat.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, zajišťování pohody zvířat a dodržování zásad bezpečnosti práce, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, 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 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 zaměřeného na zpracování masa 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 zaměřeného na zpracování masa 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 zaměřeného na zpracování masa 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 zaměřeného na zpracování masa v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
e) Profesní kvalifikaci 29-017-H Pracovník/pracovnice přepravy a ustájení jatečných zvířat + 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, může 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

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici jatečný provoz, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
– Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Jatečná prasata (10 ks) a jatečný skot (10 ks)
– Stáje pro skot a prasata před porážkou schválené Státní veterinární správou (napáječky, mechanizace pro odkliz výkalů, větrání)
– Přepravní prostředek pro účely nakládky a vykládky jatečných prasat
– 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.