Přeprava a ustájení jatečných zvířat (kód: 29-017-E)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Řezník a uzenář
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 2

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Nakládka a vykládka jatečných zvířat	2
Manipulace s přepravními prostředky	3
Předporážkové ošetření a ustájení, přísun zvířat k porážení	2
Zajišťování požadavků na pohodu (welfare) zvířat	2
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: 07.08.2007 do: 30.07.2013

Kritéria a způsoby hodnocení

Nakládka a vykládka jatečných zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Naložit jatečná zvířata	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Vyložit jatečná zvířata	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Manipulace s přepravními prostředky

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Manipulovat s přepravními prostředky podle předpisů pro přepravu jatečných zvířat	Slovní vyjádření
b) Manipulovat s přepravními prostředky v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Slovní vyjádření

Je třeba splnit obě kritéria.

Předporážkové ošetření a ustájení, přísun zvířat k porážení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Ustájit jatečná zvířata	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Předporážkově ošetřit jatečná zvířata (povrchová očista)	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Přihánět jatečná zvířata k porážce	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajišťování požadavků na pohodu (welfare) zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zajišťovat jatečným zvířatům před porážkou pohodu a předcházet týrání jatečných zvířat	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Provést základní (prvotní) identifikaci onemocnění a poranění jatečných zvířat	Slovní vyjádření

Je třeba splnit obě kritéria.

Zajišťování hygieny a sanitace přepravních prostředků a stájí

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy a osobní hygienu	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Dodržovat sanitační řád určený pro přepravní prostředky a stáje	Slovní vyjádření a 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	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
b) Dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
c) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací s jatečnými zvířaty, přepravními prostředky a s výkonem pracovní činnosti ve stájích	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.
Ověřování by mělo být spojeno v navazující činnosti vedoucí k přepravě a ustájení jatečných zvířat (vyjma drůbeže a králíků) s využitím technologických postupů, zajištěním požadavků na pohodu zvířat a hygienických zásad zacházení s jatečnými zvířaty.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, hodnotitel 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 organizaci práce.

Výsledné hodnocení

Každá autorizovaná osoba hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci do klasifikačního zápisu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých úkolů lze použít různé značky, ale výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít "vyhověl" nebo "nevyhověl" v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky od každé autorizované osoby zní buď "vyhověl", pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo "nevyhověl", pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení uchazeče probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 odst. 7 zákona č. 179/2006 Sb.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba musí mít nejméně úplné střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání řezník-uzenář + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti zpracování masa nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:
- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci dle příslušných ustanovení dle 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), musí absolvovat přípravu zaměřenou na uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení, nebo přípravu zaměřenou na základní znalosti v oblasti pedagogických věd s těžištěm v problematice zkoušení v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zasílání s vyhodnocením elektronickou poštou (stačí doložit čestné prohlášení).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

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 zvířata
Technologické vybavení stájí
Přepravní prostředky
Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 20 minut.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 1 až 1,5 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství a zástupci následujících institucí:
Ministerstvo zemědělství ČR
Český svaz zpracovatelů masa
Sdružení drůbežářů ČR
Národní ústav odborného vzdělávání.
Své podněty a připomínky dodaly i některé školy vyučující obor vzdělání řezník-uzenář.