Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat (kód: 29-019-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
Omračování a vykrvování jatečných zvířat	3
Úprava povrchu těl jatečných zvířat	3
Vykolování jatečných zvířat	3
Těžení a třídění drobů jatečných zvířat	3
Půlení a konečná úprava jatečně upravených těl jatečných zvířat	3
Ošetření a skladování jatečně upravených těl jatečných zvířat	3
Ošetření a skladování krve	3
Opracování, třídění, konzervace a skladování střev	3
Třídění, ošetření, konzervace a skladování kůží	3
Třídění a skladování kostí	3
Ošetření živočišných vláken a rohoviny	3
Konzervace a skladování farmaceutických surovin	3
Zacházení s jatečnými odpady a jejich likvidace	3
Obsluha strojního a technologického vybavení jatečného provozu	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti na jatkách, 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

Omračování a vykrvování jatečných zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat možné způsoby a zásady omračování jatečných zvířat	Ústní ověření
b) Omráčit jatečný skot a jatečná prasata	Praktické předvedení
c) Popsat možné způsoby a zásady vykrvování jatečných zvířat	Ústní ověření
d) Vykrvit jatečný skot a jatečná prasata	Praktické předvedení
e) Popsat zásady ochrany jatečných zvířat proti týrání při jejich usmrcování	Ústní ověření
f) Dodržovat zásady ochrany jatečných zvířat proti týrání při jejich usmrcování	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Úprava povrchu těl jatečných zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat možné způsoby a zásady úpravy povrchu těl jatečných zvířat	Ústní ověření
b) Pařit a odštětinovat jatečná prasata	Praktické předvedení
c) Popsat postup stahování kůže jatečného skotu	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vykolování jatečných zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat postupy a zásady při vykolování jatečných zvířat	Ústní ověření
b) Vykolovat orgány dutiny břišní jatečného skotu a jatečných prasat	Praktické předvedení
c) Vyjmout orgány dutiny hrudní jatečného skotu a jatečných prasat	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Těžení a třídění drobů jatečných zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat droby jatečných zvířat	Ústní ověření
b) Popsat základní postupy při těžení, třídění a skladování drobů jatečných zvířat	Ústní ověření
c) Rozdělit komplety vepřových drobů dutiny hrudní na jednotlivé části	Praktické předvedení
d) Popsat základní postupy při identifikaci patologických změn drobů jatečných zvířat	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Půlení a konečná úprava jatečně upravených těl jatečných zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní postupy při půlení a konečné úpravě jatečně upravených těl jatečných zvířat	Ústní ověření
b) Půlit těla jatečného skotu a jatečných prasat	Praktické předvedení
c) Provést konečnou úpravu jatečně upravených těl jatečného skotu a jatečných prasat	Praktické předvedení
d) Popsat základní postupy při identifikaci patologických změn jatečně upravených těl jatečných zvířat	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Ošetření a skladování jatečně upravených těl jatečných zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat možné způsoby ošetření jatečně upravených těl skotu a prasat	Ústní ověření
b) Popsat zásady skladování jatečně upravených těl skotu a prasat	Ústní ověření
c) Skladovat jatečně upravená těla skotu nebo prasat	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Ošetření a skladování krve

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat zásady těžby vepřové krve pro potravinářské a krmné účely	Ústní ověření
b) Popsat zásady ošetření a skladování vepřové krve	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Opracování, třídění, konzervace a skladování střev

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní postupy při opracování a třídění vepřových, hovězích a skopových střev	Ústní ověření
b) Odhlenit a sdírat vepřové tenké střevo	Praktické předvedení
c) Popsat základní postupy při opracování vepřových žaludků	Ústní ověření
d) Popsat základní postupy při opracování a třídění hovězích předžaludků	Ústní ověření
e) Popsat základní postupy při opracování vepřových a hovězích měchýřů	Ústní ověření
f) Popsat zásady konzervace a skladování střev a drštěk	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Třídění, ošetření, konzervace a skladování kůží

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní třídění kůží jatečných zvířat	Ústní ověření
b) Popsat základní postupy při ošetřování a úpravě hovězin a kruponů	Ústní ověření
c) Popsat zásady krátkodobé konzervace hovězin a kruponů	Ústní ověření
d) Popsat zásady skladování hovězin a kruponů	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Třídění a skladování kostí

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní třídění výsekových kostí	Ústní ověření
b) Popsat zásady ošetření a skladování výsekových kostí	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Ošetření živočišných vláken a rohoviny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní třídění živočišných vláken a rohoviny	Ústní ověření
b) Popsat zásady ošetření a skladování vepřových štětin	Ústní ověření
c) Popsat základní postupy při ošetření hovězích rohů a paznehtů	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Konzervace a skladování farmaceutických surovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní třídění farmaceutických surovin	Ústní ověření
b) Popsat zásady ošetření a skladování farmaceutických surovin	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Zacházení s jatečnými odpady a jejich likvidace

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat třídění a označení jatečných odpadů	Ústní ověření
b) Třídit jatečné odpady	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha strojního a technologického vybavení jatečného provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat běžné strojní a technologické vybavení jatečného provozu	Ústní ověření
b) Popsat postupy při čištění a běžné údržbě strojního a technologického vybavení jatečného provozu	Ústní ověření
c) Použít vhodné strojní a technologické vybavení jatečného provozu při porážce a konečné úpravě těl jatečného skotu a jatečných prasat	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti na jatkách, 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 porážce a konečné úpravě těl jatečných zvířat a při ošetřování jatečně upravených těl jatečných zvířat a vedlejších jatečných produktů	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 v navazující činnosti vedoucí k porážce a konečné úpravě těl jatečných prasat a jatečného skotu s využitím technologických postupů, zajištěním požadavků na pohodu zvířat a hygienických zásad zacházení s jatečnými zvířaty, masem a droby.
Pro ověření kompetencí standardu PK stačí 1 ks jatečného skotu a 1 ks jatečného prasete.
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 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 v oboru 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 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 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 zaměřeném na zpracování masa.
e) Profesní kvalifikace 29-019-H Porážka a konečná úprava těl 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 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
– Jatečný skot (1ks) a jatečné prase (1ks)
– Technologické vybavení jatek (omračovací past, pojezdová licha na vykolení, konstrukce na zavěšení hovězího kusu s navijákem, pila, chladírna)
– Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu podle sanitačního řádu

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 3 až 5 hodin (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.