Pracovník/pracovnice ošetřující jatečně upravená těla jatečných zvířat a vedlejší jatečné produkty (kód: 29-020-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
Ošetření a skladování jatečně upravených těl jatečných zvířat	3
Těžení a třídění drobů 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
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Ošetření a skladování jatečně upravených těl jatečných zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat možné způsoby ošetřování 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.

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.

Ošetření a skladování krve

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat zásady těžby krve pro potravinářské a krmné účely	Ústní ověření
b) Popsat zásady ošetření a skladování 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) Uvést 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) Uvést 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) Uvést 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) Uvést 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) Uvést třídění a označení jatečných odpadů	Ústní ověření
b) Třídit jatečné odpady	Praktické předvedení

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 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 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 v navazující činnosti vedoucí k ošetření jatečně opracovaných těl jatečných prasat a jatečného skotu a vedlejších jatečných produktů s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s jatečně opracovanými těly jatečných zvířat a vedlejšími jatečnými produkty.
Pro ověření kompetencí standardu PK stačí 1 ks jatečného skotu a 1 ks jatečného prasete.
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.

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 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 29-020-H Pracovník/pracovnice ošetřující jatečně upravená těla jatečných zvířat a vedlejší jatečné produkty + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa.

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
– Jatečně opracovaná těla prasat a skotu
– Vepřové tenké střevo a komplety vepřových drobů dutiny hrudní
– Jatečné odpady
– 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

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 1 až 2 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

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.