

Bourání masa (kód: 29-021-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 |
|---|--------|
| Dělení a vykostování masa jatečných zvířat | 3 |
| Stanovení požadavků na surovinu v závislosti na druhu masa | 3 |
| Třídění jednotlivých druhů vykostěného masa pro výsek a výrobu | 3 |
| Popsání průběhu zracích procesů v mase | 3 |
| Skladování masa | 3 |
| Obsluha strojního a technologického vybavení bourárny | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.04.2013 do: 20.10.2019

Kritéria a způsoby hodnocení

Dělení a vykost'ování masa jatečných zvířat

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Dělit jatečně upravená těla prasat na jednotlivé části, popsat dělení vepřové půlky | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Bourat jednotlivé části jatečně upravených těl prasat | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Dělit jatečně upravená těla skotu na jednotlivé části, popsat dělené přední a zadní hovězí čtvrti | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Bourat jednotlivé části jatečně upravených těl skotu | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Popsat dělení jatečně upravených těl telat na jednotlivé části | Ústní ověření |
| f) Popsat dělení jatečně upravených těl skopců, koz, koní a těl zvěře na jednotlivé části | Ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Stanovení požadavků na surovinu v závislosti na druhu masa

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------------|
| a) Uvést požadavky na jatečně upravená těla prasat | Ústní nebo písemné ověření |
| b) Uvést požadavky na jatečně upravená těla skotu | Ústní nebo písemné ověření |
| c) Uvést požadavky na jatečně upravená těla telat | Ústní nebo písemné ověření |
| d) Uvést požadavky na jatečně upravená těla skopců, koz, koní a těla zvěře | Ústní nebo písemné ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Třídění jednotlivých druhů vykostěného masa pro výsek a výrobu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Roztřídít jednotlivé druhy vykostěného masa pro výsek | Praktické předvedení |
| b) Roztřídít jednotlivé druhy vykostěného masa pro výrobu | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Popsání průběhu zracích procesů v mase

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|-----------------|
| a) Popsat normální průběh zrání masa | Ústní ověření |
| b) Popsat abnormální průběh zrání masa (vady zrání masa a jejich hlavní příčiny) | Ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Skladování masa

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Popsat zásady skladování čerstvého masa a skladovat čerstvé maso | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Popsat zásady skladování zmrazeného masa | Ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha strojního a technologického vybavení bourárny

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Použít vhodné technologické vybavení při bourání masa | Praktické předvedení |
| b) Předvést obsluhu a kontrolovat funkčnost strojního a technologického vybavení bourárny | 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 a osobní hygienu | Praktické předvedení |
| b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky | Praktické předvedení |
| c) Dodržovat sanitační řád bourárny | Praktické předvedení |
| d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence | Praktické předvedení |
| e) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při bourání masa | Praktické předvedení a 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). Zdravotní způsobilost a odpovídající fyzická zdatnost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100228&kod_sm1=28).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).

Ověřování by mělo být spojeno v navazující činnosti vedoucí k bourání masa jatečných zvířat (vyjma drůbeže a králíků) s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s jatečně upravenými těly jatečných zvířat a čerstvým 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 hodnotící 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 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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- 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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- 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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- 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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- e) Profesionální kvalifikaci podle tohoto standardu a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 10 let odborné praxe v oblasti zpracování masa, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.

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.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

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.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnotícího standardu je třeba mít k dispozici bourárnu, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:

- Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Jatečně upravená těla jatečných zvířat
- Technologické vybavení bourárny
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvu) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

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

Hodnotící standard 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.