Bourač/bouračka 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
Stanovení požadavků na surovinu v závislosti na druhu masa	3
Dělení a vykosťování masa jatečných zvířat	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: 21.10.2022 do: 29.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Stanovení požadavků na surovinu v závislosti na druhu masa

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést požadavky na jatečně upravená těla prasat	Ústní ověření
b) Uvést požadavky na jatečně upravená těla skotu a telat	Ústní ověření
c) Uvést požadavky na jatečně upravená těla skopců	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dělení a vykosťování masa jatečných zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní dělení jatečně upravených těl prasat na jednotlivé části a postup při jejich vykosťování	Ústní ověření
b) Popsat základní dělení jatečně upravených těl skotu na jednotlivé části a postup při jejich vykosťování	Ústní ověření
c) Popsat základní dělení jatečně upravených těl telat a skopců na jednotlivé části	Ústní ověření
d) Dělit jatečně upravené tělo prasat na jednotlivé části a vykostit kýtu, plec, pečeni, krkovici, bok a přední i zadní koleno	Praktické předvedení
e) Dělit jatečně upravené tělo skotu na jednotlivé části a vykostit kýtu, plec, nízký roštěnec, vysoký roštěnec, podplečí, krk, hrudí a žebro	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Třídění jednotlivých druhů vykostěného masa pro výsek a výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Roztřídit jednotlivé části jatečně upravených těl prasat a skotu pro výsek a pro masnou výrobu	Praktické předvedení
b) Upravit jednotlivé části jatečně upravených těl prasat a skotu pro výsek	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 hlavní vady zrání masa a jejich nejčastější příčiny	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Skladování masa

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat zásady skladování chlazeného masa	Ústní ověření
b) Popsat zásady skladování zmrazeného masa	Ústní ověření
c) Uskladnit vepřové a hovězí maso v chladírně	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojního a technologického vybavení bourárny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat běžné strojní a technologické vybavení bourárny	Ústní ověření
b) Popsat postupy při čištění a běžné údržbě strojního a technologického vybavení bourárny	Ústní ověření
c) Použít vhodné strojní a technologické vybavení bourárny při dělení jatečně upravených těl prasat a skotu na jednotlivé části	Praktické předvedení
d) Zkontrolovat funkčnost strojního a technologického vybavení bourárny před dělením jatečně upravených těl prasat a skotu na jednotlivé části	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna 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) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením bourárny a s výkonem pracovních činností při dělení jatečně upravených těl prasat a skotu na jednotlivé části a při jejich vykosťování	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 bouráním masa jatečných prasat a jatečného skotu s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s jatečně upravenými těly jatečných zvířat a čerstvým masem.
Pro ověření kompetence " Skladování masa " postačí, když uchazeč uskladní 10 kg masa.
Pro ověření kompetencí stačí jatečně upravené tělo jednoho jatečného prasete a jatečného skotu.
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 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 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 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 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 v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
e) Profesní kvalifikaci 29-021-H Bourač/bouračka masa + 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 bourárnu, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
– Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Jatečně upravená těla jatečného skotu a jatečných prasat
– Technologické vybavení bourárny: chladírna, bourárenský stůl, pila
– Ochranné pomůcky
– 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.