# 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: 30.08.2023

## 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 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.

## Autoři standardu

### Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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.