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 vykosťování masa jatečných zvířat	3
Dělení a vykosťování hovězího masa	3
Dělení a vykosťování telecího masa	3
Dělení a vykosťování skopového, kozího, koňského masa a zvěřiny	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 a konzervace čerstvého masa	3
Obsluha strojního a technologického vybavení bourárny	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 30.07.2013

Kritéria a způsoby hodnocení

Dělení a vykosťování masa jatečných zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dělit jatečně opracovaná těla prasat na jednotlivé části	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Bourat jednotlivé části jatečně opracovaných těl prasat	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Dělení a vykosťování hovězího masa

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dělit jatečně opracovaná těla skotu na jednotlivé části	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Bourat jednotlivé části jatečně opracovaných těl skotu	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Dělení a vykosťování telecího masa

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dělit jatečně opracovaná těla telat na jednotlivé části	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Bourat jednotlivé části jatečně opracovaných těl telat	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Dělení a vykosťování skopového, kozího, koňského masa a zvěřiny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dělit jatečně opracovaná těla skopců, koz, koní a zvěřiny na jednotlivé části	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Bourat jednotlivé části jatečně opracovaných těl skopců, koz, koní a zvěřiny	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Stanovení požadavků na surovinu v závislosti na druhu masa

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Prokázat základní znalost požadavků na jatečně opracovaná těla prasat	Slovní vyjádření
b) Prokázat základní znalost požadavků na jatečně opracovaná těla skotu	Slovní vyjádření
c) Prokázat základní znalost požadavků na jatečně opracovaná těla telat	Slovní vyjádření
d) Prokázat základní znalost požadavků na jatečně opracovaná těla skopců, koz a koní	Slovní vyjádření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Třídění jednotlivých druhů vykostěného masa pro výsek a výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Třídit jednotlivé druhy vykostěného masa pro výsek	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Třídit jednotlivé druhy vykostěného masa pro výrobu	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Popsání průběhu zracích procesů v mase

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Prokázat základní znalost normálního průběhu zrání masa	Slovní vyjádření
b) Prokázat základní znalost abnormálního průběhu zrání masa (vady zrání masa a jejich hlavní příčiny)	Slovní vyjádření

Je třeba splnit obě kritéria.

Skladování a konzervace čerstvého masa

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Skladovat čerstvé maso	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Konzervovat čerstvé maso	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha strojního a technologického vybavení bourárny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojního a technologického vybavení bourárny	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
c) Dodržovat sanitační řád	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při bourání masa	Slovní vyjádření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.
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 opracovanými těly jatečných zvířat a čerstvým masem.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, hodnotitel 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 organizaci práce.

Výsledné hodnocení

Každá autorizovaná osoba hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci do klasifikačního zápisu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých kritérií lze použít různé značky, ale výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít "vyhověl" nebo "nevyhověl" v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky od každé autorizované osoby zní buď "vyhověl", pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo "nevyhověl", pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení uchazeče probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 odst. 7 zákona č. 179/2006 Sb.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba musí mít nejméně úplné střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání řezník-uzenář + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti zpracování masa nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:
Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci dle příslušných ustanovení dle 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), musí absolvovat přípravu zaměřenou na uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení, nebo přípravu zaměřenou na základní znalosti v oblasti pedagogických věd s těžištěm v problematice zkoušení v rozsahu minimálně 12 hodin.
Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zasílání s vyhodnocením elektronickou poštou (stačí doložit čestné prohlášení).

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.

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 opracovaná těla jatečných zvířat
Technologické vybavení bourárny
Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

Doba přípravy na zkoušku

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

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 2 až 3 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství a zástupci následujících institucí:
Ministerstvo zemědělství ČR
Český svaz zpracovatelů masa
Sdružení drůbežářů ČR
Národní ústav odborného vzdělávání.
Své podněty a připomínky dodaly i některé školy vyučující obor vzdělání řezník-uzenář.