

## Porážení, jatečné opracování a porcování drůbeže (kód: 29-022-E)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
<b>Týká se povolání:</b>	Potravinářský a krmivářský dělník
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	2

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Přeprava drůbeže na porážku a přísun k lince na zpracování drůbeže	2
Navěšování drůbeže	2
Omračování a vykrvování drůbeže	2
Napařování a škubání drůbeže	2
Kuchání drůbeže	2
Vychlazování drůbežího masa a drobů	2
Porcování a balení drůbežího masa, drůbežích dílů a drobů	2
Skladování drůbežího masa a drůbežích dílů a drobů	2
Ošetření a skladování vedlejších jatečných produktů	2
Obsluha strojního a technologického vybavení provozu zpracování drůbeže	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

### Přeprava drůbeže na porážku a přísun k lince na zpracování drůbeže

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Manipulovat s přepravními prostředky a přepravními klecemi pro drůbež podle předpisů pro přepravu jatečných zvířat a zacházení s jatečnými zvířaty	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Zajišťovat požadavky na pohodu zvířat	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Manipulovat s přepravními prostředky v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Slovní vyjádření a praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Navěšování drůbeže

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navěsit drůbež na linku	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Provést základní identifikaci zdravotního stavu zvířat, provést selekce (onemocnění, poranění, úhyn)	Slovní vyjádření

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Omračování a vykrvování drůbeže

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat omračování a vykrvování drůbeže	Slovní vyjádření a praktické předvedení

**Je třeba splnit dané kritérium.**

### Napařování a šhubání drůbeže

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat nastavení teploty a čistoty vody napařovací lázně	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Kontrolovat nastavení zařízení na šhubání drůbeže	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Šhubat drůbež, provádět dočišťování drůbeže	Slovní vyjádření a praktické předvedení
d) Kontrolovat nastavení zařízení na voskování vodní drůbeže, provádět dočišťování vodní drůbeže	Slovní vyjádření a praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Kuchání drůbeže

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat nastavení strojů a zařízení pro kuchání drůbeže a oddělování požitelných drobů	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Ručně kucht drůbež a oddělovat požitelné droby	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Upravovat a dočišťovat droby	Slovní vyjádření a praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Vychlazování drůbežního masa a drobů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Očistit povrch drůbeže	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Kontrolovat vychlazování drůbežního masa a drobů	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Kontrolovat převěšování, případně převést drůbeží maso pro balírnu, porcovnu a masnou výrobu	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Porcování a balení drůbežního masa, drůbežích dílů a drobů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat stroje a zařízení porcovny a balírny	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Porcovat drůbeží maso	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Balit drůbeží maso, drůbeží díly a droby	Slovní vyjádření a praktické předvedení
d) Sledovat dodržování stanovených teplot v porcovně a balárně	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Skladování drůbežního masa a drůbežích dílů a drobů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat zařízení chladíren a mrazíren	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Kontrolovat stanovené teploty chladírny a mrazírny	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Kontrolovat pohyb zboží a dodržovat pravidla pro skladování zboží v chladárně a mrazárně	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Ošetření a skladování vedlejších jatečných produktů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Ošetřovat a skladovat vedlejší jatečné produkty určené ke krmení zvířat	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Ošetřovat a skladovat peří	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Zacházet s jatečnými odpady a likvidovat je v souladu s předpisy	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Obsluha strojního a technologického vybavení provozu zpracování drůbeže

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 provozu zpracování drůbeže	Slovní vyjádření a 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 porážení, jatečném opracování a porcování drůbeže	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 s činností vedoucí k porážení, jatečnému opracování a porcování drůbeže s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s drůbežím 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 úkolů 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 řídicích 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 řídicích 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 řídicích 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 řídicích 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 pracovnicích 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 provoz na zpracování drůbeže, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:

Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům

Jatečná zvířata

Technologické vybavení provozu na zpracování drůbeže

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 4 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

Hodnotící 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.