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

**Autorizující orgán:** Ministerstvo zemědělství
**Skupina oborů:** Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
**Týká se povolání:** Potravinářský a krmivářský dělník
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 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 škubání drůbeže

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Kontrolovat nastavení teploty a čistoty vody napařovací lázně | Slovní vyjádření a praktické předvedení |
| b) Kontrolovat nastavení zařízení na škubání drůbeže | Slovní vyjádření a praktické předvedení |
| c) Škubat 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 poživatelných drobů | Slovní vyjádření a praktické předvedení |
| b) Ručně kuchat drůbež a oddělovat poživatelné droby | Slovní vyjádření a praktické předvedení |
| c) Upravovat a dočišťovat droby | Slovní vyjádření a praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Vychlazování drůbežího masa a drobů

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

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Porcování a balení drůbežího 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 balírně | Slovní vyjádření a praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Skladování drůbežího 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 chladírně a mrazírně | 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 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 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 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.