

## Řezník-uzenář / řeznice-uzenářka pro výrobu masných výrobků a drůbežích masných výrobků (kód: 29-023-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 |
|---|--------|
| Třídění výrobních mas a drůbežího masa  | 3      |
| Příprava přísad, pomocných látek a obalů pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů  | 3      |
| Úprava surovin pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů  | 3      |
| Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů   | 3      |
| Plnění masných výrobků a masných polotovarů do obalů  | 3      |
| Členění masných výrobků a masných polotovarů na druhy a skupiny   | 3      |
| Tepelné opracování masných výrobků, fermentace a sušení trvanlivých masných výrobků   | 3      |
| Označování a skladování masných výrobků a masných polotovarů  | 3      |
| Škvaření živočišných tuků a výroba škvarků  | 3      |
| Tavení živočišných tuků   | 3      |
| Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě masných výrobků a masných polotovarů  | 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

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Třídění výrobních mas a drůbežního masa

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření      |
|---|----------------------|
| a) Popsat základní postupy a zásady třídění hovězích výrobních mas, vepřových výrobních mas a drůbežního masa | Ústní ověření        |
| b) Třídít hovězí výrobní masa a vepřová výrobní masa  | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

### Příprava přísad, pomocných látek a obalů pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření      |
|---|----------------------|
| a) Popsat základní přísady a pomocné látky pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů                    | Ústní ověření        |
| b) Připravit základní přísady a pomocné látky pro výrobu tepelně opracovaného masného výrobku                 | Praktické předvedení |
| c) Popsat základní druhy obalů pro výrobu masných výrobků (včetně konzerv a polokonzerv) a masných polotovarů | Ústní ověření        |
| d) Připravit sdírané vepřové tenké střevo pro výrobu tepelně opracovaného masného výrobku                     | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Úprava surovin pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Popsat základní postupy a zásady úpravy surovin pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů | Ústní ověření        |
| b) Nasolit maso solným lákem   | Praktické předvedení |
| c) Nasolit maso na sucho   | Praktické předvedení |
| d) Popsat specifické postupy při úpravě surovin pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů    | Ústní ověření        |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Vypočítat spotřebu surovin pro výrobu tepelně opracovaného masného výrobku                        | Praktické předvedení |
| b) Popsat základní postupy a zásady mělnění suroviny pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů | Ústní ověření        |
| c) Mělnit surovinu pro výrobu tepelně opracovaného masného výrobku                                   | Praktické předvedení |
| d) Popsat základní postupy a zásady míchání suroviny pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů | Ústní ověření        |
| e) Míchat surovinu pro výrobu tepelně opracovaného masného výrobku                                   | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Plnění masných výrobků a masných polotovarů do obalů

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření      |
|---|----------------------|
| a) Zkontrolovat technologické obaly pro výrobu masných výrobků  | Praktické předvedení |
| b) Popsat základní postupy a zásady plnění masných výrobků a masných polotovarů                                   | Ústní ověření        |
| c) Plnit a oddělovat sdírané vepřové tenké střevo při výrobě tepelně opracovaného masného výrobku                 | Praktické předvedení |
| d) Popsat základní postupy a zásady uzavírání masných výrobků (včetně konzerv a polokonzerv) a masných polotovarů | Ústní ověření        |
| e) Uzavřít technologický obal tepelně opracovaného masného výrobku  | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Členění masných výrobků a masných polotovarů na druhy a skupiny

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření |
|---|-----------------|
| a) Popsat členění masných výrobků a masných polotovarů na druhy a skupiny | Ústní ověření   |

Je třeba splnit toto kritérium.

### Tepelné opracování masných výrobků, fermentace a sušení trvanlivých masných výrobků

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření      |
|---|----------------------|
| a) Popsat základní postupy a zásady tepelného opracování masných výrobků (včetně konzerv a polokonzerv) | Ústní ověření        |
| b) Popsat základní postupy a zásady fermentace a sušení trvanlivých masných výrobků                     | Ústní ověření        |
| c) Tepelně opracovat masný výrobek  | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Označování a skladování masných výrobků a masných polotovarů

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření      |
|---|----------------------|
| a) Popsat základní požadavky na označování masných výrobků a masných polotovarů | Ústní ověření        |
| b) Popsat základní požadavky na skladování masných výrobků a masných polotovarů | Ústní ověření        |
| c) Popsat základní znaky vad masných výrobků a masných polotovarů               | Ústní ověření        |
| d) Uskladnit tepelně opracovaný masný výrobek                                   | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Škvaření živočišných tuků a výroba škvarků

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření |
|---|-----------------|
| a) Popsat základní postupy a zásady při škvaření živočišných tuků | Ústní ověření   |

Je třeba splnit toto kritérium.

### Tavení živočišných tuků

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření |
|---|-----------------|
| a) Popsat základní postupy a zásady tavení živočišných tuků | Ústní ověření   |

Je třeba splnit toto kritérium.

### Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě masných výrobků a masných polotovarů

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Popsat běžné strojní a technologické vybavení provozu pro výrobu masných výrobků (včetně konzerv a polokonzerv) a masných polotovarů                                  | Ústní ověření        |
| b) Popsat postupy při čištění a běžné údržbě strojního a technologického vybavení provozu pro výrobu masných výrobků (včetně konzerv a polokonzerv) a masných polotovarů | Ústní ověření        |
| c) Použít vhodné strojní a technologické vybavení provozu pro výrobu tepelně opracovaného masného výrobku  | Praktické předvedení |
| d) Zkontrolovat funkčnost strojního a technologického vybavení provozu pro výrobu tepelně opracovaného masného výrobku   | 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 a s výkonem pracovních činností při výrobě masných výrobků a masných polotovarů | 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 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 v navazující činnosti vedoucí k výrobě masných výrobků a drůbežích masných výrobků s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s čerstvým masem, surovinou pro výrobu masných výrobků, pomocnými látkami a s masnými výrobky.

Uchazeči bude zadána výroba minimálně 1 uzeného masného výrobku a 1 vařeného masného výrobku (případně drůbežího masného výrobku), množství (počet) výrobků určí zkoušející s ohledem na organizaci výroby. Všechna kritéria jsou vztažena k přípravě díla, plnění obalů a tepelnému opracování konkrétních zadaných výrobků podle receptury.

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 dodržování organizace práce.

Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno sensorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku.

### 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 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) Profesionální kvalifikace 29-023-H Řezník-uzenář / řeznice-uzenářka pro výrobu masných výrobků a drůbežích masných výrobků + 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 hodnotícím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz).

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnotícího standardu je třeba mít k dispozici výrobní masných výrobků, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:

- Registrovaný provoz Státní veterinární správou
- Hovězí výrobní masa a vepřová výrobní masa
- Základní přísady a pomocné látky pro výrobu tepelně opracovaného masného výrobku
- Sdírané vepřové tenké střevo
- Technologické vybavení výroby masných výrobků: řezačka, kutr, narážka, vana na vaření výrobků, udírna
- 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 hodnotícím 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 3 až 4 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.