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 drůbežího masa

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní postupy a zásady třídění hovězích výrobních mas, vepřových výrobních mas a drůbežího masa	Ústní ověření
b) Třídit 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 hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.
Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno senzorické 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) Profesní 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.

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 hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici výrobnu 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 výrobny 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 hodnoticím 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.