Porážení, jatečné opracování a porcování králíků (kód: 29-006-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 králíků na porážku a přísun k lince na zpracování králíků	2
Omračování králíků	2
Navěšování a vykrvování králíků	2
Stahování králíků	2
Kuchání králíků	2
Vychlazování králičího masa a drobů	2
Porcování a balení králíků, králičích dílů a drobů	2
Skladování králíků a králičích dílů a drobů	2
Ošetření a skladování vedlejších jatečných produktů	2
Obsluha strojního a technologického vybavení provozu zpracování králíků	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 králíků na porážku a přísun k lince na zpracování králíků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Manipulovat s přepravními prostředky a přepravními klecemi pro králíky 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.

Omračování králíků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést základní identifikaci zdravotního stavu zvířat, provést selekci (onemocnění, poranění, úhyn)	Slovní vyjádření
b) Omračovat králíky a kontrolovat správnost omračování	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Navěšování a vykrvování králíků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navěsit králíky na linku	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Vykrvovat králíky	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Stahování králíků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit králíka ke stažení kůže	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Ručně stahovat kůže	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Kontrolovat a v případě potřeby očistit těla králíků po stažení kůže	Slovní vyjádření, popř. praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Kuchání králíků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat nastavení strojů a zařízení pro kuchání králíků a oddělování poživatelných drobů	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Ručně kuchat králíky a oddělovat poživatelné droby	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Upravovat a dočišťovat droby	Slovní vyjádření a praktické předvedení

Kritéria je třeba splnit v souladu s technologickým postupem.

Vychlazování králičího masa a drobů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat čistotu povrchu jatečně opracovaných těl králíků	Slovní vyjádření
b) Kontrolovat vychlazování králičího masa a drobů	Slovní vyjádření
c) Kontrolovat převěšování, případně převěsit králíky pro balírnu, porcovnu a masnou výrobu	Slovní vyjádření, popř. praktické ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Porcování a balení králíků, králičích dílů a drobů

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování králíků a králičích dílů a drobů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat zařízení chladíren a mrazíren	Slovní vyjádření
b) Kontrolovat stanovené teploty chladírny a mrazírny	Slovní vyjádření
c) Manipulovat se zbožím 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 kůže	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 králíků

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 králíků	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 králíků	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 králíků s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s králičím 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 králíků, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
Jatečná zvířata
Technologické vybavení provozu na zpracování králíků
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 3 až 4 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu