# Zpracování živočišných tuků (kód: 29-025-E)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo zemědělství
**Skupina oborů:** Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
**Týká se povolání:** Řezník a uzenář
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 2

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Těžení a ošetření tukové tkáně | 2 |
| Škvaření živočišných tuků a výroba škvarků | 2 |
| Tavení živočišných tuků | 2 |
| Chlazení a balení živočišných tuků | 2 |
| Skladování živočišných tuků | 2 |
| Obsluha strojního a technologického vybavení při zpracování živočišných tuků | 2 |
| 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

### Těžení a ošetření tukové tkáně

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Těžit, třídit a ošetřovat vepřové sádlo | Slovní vyjádření a praktické předvedení |
| b) Těžit, třídit a ošetřovat hovězí lůj | Slovní vyjádření a praktické předvedení |
| c) Těžit, třídit a ošetřovat skopový a kozí lůj | Slovní vyjádření a praktické předvedení |

**Kritéria je třeba splnit, jsou-li v souladu s technologickým postupem.**

### Škvaření živočišných tuků a výroba škvarků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Škvařit tuk v odkrytých duplikátorových kotlích | Slovní vyjádření a praktické předvedení |
| b) Škvařit tuk v horizontálních kotlích | Slovní vyjádření a praktické předvedení |
| c) Škvařit tuk v autoklávech | Slovní vyjádření a praktické předvedení |
| d) Zajistit izolaci škvarků odkapáním nebo lisováním | Slovní vyjádření a praktické předvedení |

**Kritéria je třeba splnit, jsou-li v souladu s technologickým postupem.**

### Tavení živočišných tuků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Rozmělnit tuk | Slovní vyjádření a praktické předvedení |
| b) Tavit tuk periodickým nebo kontinuálním způsobem | Slovní vyjádření a praktické předvedení |

**Kritéria je třeba splnit, jsou-li v souladu s technologickým postupem.**

### Chlazení a balení živočišných tuků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Chladit izolovaný tuk | Slovní vyjádření a praktické předvedení |
| b) Balit izolovaný tuk | Slovní vyjádření a praktické předvedení |

**Kritéria je třeba splnit, jsou-li v souladu s technologickým postupem.**

### Skladování živočišných tuků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Skladovat tuky ve spotřebitelských baleních | Slovní vyjádření |
| b) Skladovat tuky v cisternách a tancích | Slovní vyjádření |

**Kritéria je třeba splnit, jsou-li v souladu s technologickým postupem.**

## Obsluha strojního a technologického vybavení při zpracování živočišných tuků

| 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 pro zpracování živočišných tuků | 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 zpracování živočišných tuků | 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 ke zpracování živočišných tuků s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s živočišnými tuky.
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 dodržování 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 zpracovnu živočišných tuků, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
Živočišné tuky
Technologické vybavení zpracovny živočišných tuků
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 2 až 3 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.