# Řezník a uzenář

Řezník a uzenář zajišťuje porážku jatečných zvířat, bourání masa, výrobu masných výrobků a konzerv, zpracování živočišných tuků, balení, expedici a prodej masa a masných výrobků.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | zpracování masa, masných výrobků a ryb |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Alternativní názvy:** | Řezník bourač, Řezník porážeč, Řezník porcovač, Řezník vyřezávač masa, Řezník vyvrhovač, Průmyslový drůbežář, Zpracovatel drůbeže, Zpracovatel masa, Zpracovatel ryb, Butcher, Meat cutter, Slaughterer |
| **Podřízené specializace:** | Pracovník bourárny |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Přeprava a ustájení jatečných zvířat.
* Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat.
* Porážení, jatečná úprava a porcování drůbeže.
* Bourání masa.
* Příjem a základní evidence masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků.
* Příprava a porcování masa.
* Ošetření jatečně upravených těl jatečných zvířat a vedlejších jatečných produktů.
* Třídění výrobní suroviny pro výrobu masných výrobků, drůbežích masných výrobků a konzerv.
* Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků.
* Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě masných výrobků a drůbežích masných výrobků.
* Výroba konzerv.
* Zpracování živočišných tuků.
* Těžení a ošetření tukové tkáně.
* Balení, označování a expedice masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků.
* Skladování masných výrobků, drůbežích masných výrobků, konzerv a polokonzerv.
* Prodej výsekového masa, masných výrobků, drůbežího masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb.

## CZ-ISCO

* Řezníci a uzenáři
* Zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2023

#### Zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci (CZ-ISCO 7511)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | | | **Platová sféra** | | |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Ústecký kraj | 29 320 Kč | 41 636 Kč | 49 966 Kč |  |  |  |
| Kraj Vysočina | 20 545 Kč | 34 867 Kč | 45 618 Kč |  |  |  |
| Olomoucký kraj | 29 630 Kč | 36 752 Kč | 48 725 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2023 celkem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Medián za ČR celkem** | |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 7511 | Zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci | - | 32 287 Kč |
| 75111 | Řezníci a uzenáři | - | 36 739 Kč |

## ESCO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód podskupiny** | **Název podskupiny v ESCO** | **URL - podskupiny v ESCO** |
| 7511 | Zpracovatelé masa, ryb a pracovníci v příbuzných oborech | http://data.europa.eu/esco/isco/C7511 |

## Příklady činností

|  |  |
| --- | --- |
| **Příklady činností ze veřejného sektoru** | **Platová třída** |
| Odborné práce při porážce a zpracovávání masa velkých hospodářských zvířat. | 6 |
| Odborné práce při porážce a zpracovávání masa menších hospodářských zvířat. | 5 |

## Pracovní podmínky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Zátěž teplem |  | x |  |  |
| Zátěž chladem |  | x |  |  |
| Zátěž hlukem |  | x |  |  |
| Celková fyzická zátěž |  | x |  |  |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) |  | x |  |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin |  | x |  |  |
| Zvýšené riziko úrazu pracovníka |  | x |  |  |
| Pracovní doba, směnnost |  | x |  |  |
| Zátěž vibracemi | x |  |  |  |
| Zátěž prachem | x |  |  |  |
| Zátěž chemickými látkami | x |  |  |  |
| Zátěž invazivními alergeny | x |  |  |  |
| Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění | x |  |  |  |
| Zátěž ionizujícím zářením | x |  |  |  |
| Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů | x |  |  |  |
| Zraková zátěž | x |  |  |  |
| Lokální zátěž jemné motoriky | x |  |  |  |
| Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru | x |  |  |  |
| Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách | x |  |  |  |
| Práce ve výškách | x |  |  |  |
| Duševní zátěž | x |  |  |  |
| Zvýšené riziko obecného ohrožení | x |  |  |  |

*Legenda:*

* *1. Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko) - Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.*
* *2. Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika) - Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.*
* *3. Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.*
* *4. Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.*

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru řezník-uzenář, řeznické a uzenářské práce | 2956H |
| RVP | Řezník - uzenář | 29-56-H/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru řezník-uzenář, řeznické a uzenářské práce | 2956E |
| RVP | Potravinářská výroba | 29-51-E/01 |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Pracovník/pracovnice přepravy a ustájení jatečných zvířat (29-017-H)
* Prodavač/prodavačka výsekového masa, masných výrobků, drůbežího masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb (29-018-H)
* Pracovník/pracovnice ošetřující jatečně upravená těla jatečných zvířat a vedlejší jatečné produkty (29-020-H)
* Bourač/bouračka masa (29-021-H)
* Řezník-uzenář / řeznice-uzenářka pro výrobu masných výrobků a drůbežích masných výrobků (29-023-H)
* Pracovník/pracovnice výroby konzerv (29-024-H)
* Zpracovatel/zpracovatelka živočišných tuků (29-025-H)
* Bourač/bouračka vepřového masa (29-101-H)
* Pracovník/pracovnice pro řádné zacházení s malými jatečnými zvířaty na porážkách (29-034-H)
* Pracovník/pracovnice pro řádné zacházení s velkými jatečnými zvířaty na porážkách (29-035-H)
* Pracovník/pracovnice porážky, jatečného opracování a porcování králíků (29-006-E)
* Pracovník/pracovnice porážky, jatečného opracování a porcování drůbeže (29-022-E)
* Balič a expedient / balička a expedientka masa, drůbeže, králíků, zvěřiny a výrobků z nich (29-026-H)

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e11.A.1090 | Bourání a porcování masa | 3 | Nutné |
| e11.A.6129 | Příjem a základní evidence masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků | 3 | Nutné |
| e11.A.1098 | Příprava a porcování masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků před balením | 3 | Nutné |
| e11.A.3301 | Úprava surovin pro masnou výrobu - solení | 3 | Nutné |
| e11.B.1050 | Obsluha strojního a technologického vybavení jatečného provozu | 3 | Nutné |
| e11.B.1054 | Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě masných výrobků a drůbežích masných výrobků | 3 | Nutné |
| e11.B.3302 | Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro masnou výrobu | 3 | Nutné |
| e11.A.3303 | Plnění masných výrobků a drůbežích masných výrobků do obalů | 3 | Nutné |
| e11.A.2090 | Tepelné opracování masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků | 3 | Nutné |
| e11.A.2098 | Těžení a ošetření tukové tkáně | 3 | Nutné |
| e11.B.1059 | Tavení živočišných tuků | 3 | Nutné |
| e11.B.1058 | Škvaření živočišných tuků a výroba škvarků | 3 | Nutné |
| e11.A.6123 | Třídění masných výrobků a drůbežích masných výrobků v závislosti na technologii výroby | 3 | Nutné |
| e11.A.6112 | Zacházení s jatečnými odpady a jejich likvidace | 3 | Nutné |
| e11.A.6125 | Plnění a uzavírání konzerv a polokonzerv | 3 | Nutné |
| e11.B.1056 | Chlazení a označování konzerv a polokonzerv po tepelném opracování | 3 | Nutné |
| e11.A.6130 | Balení a označování masa, masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků drůbežích masných výrobků a dalších výrobků | 3 | Nutné |
| e11.A.6124 | Skladování masných výrobků a drůbežích masných výrobků | 3 | Nutné |
| e11.D.8110 | Vedení provozní dokumentace potravinářské výroby | 3 | Nutné |
| e11.A.5001 | Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Odborné znalosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| c16.\_.0001 | fyziologie a anatomie různých druhů zvířat | 3 | Nutné |
| c11.\_.0074 | welfare zvířat | 3 | Nutné |
| e11.\_.0022 | konzervárenská technologie | 3 | Nutné |
| e11.\_.0021 | technologie zpracování masa a výroba masných výrobků | 3 | Nutné |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 3 | Nutné |
| e11.\_.0002 | základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 3 | Nutné |
| e11.\_.0092 | hygiena potravin | 3 | Nutné |
| e11.\_.0061 | systémy a standardy kvality v potravinářství | 3 | Nutné |
| e11.\_.0091 | zásady správné hygienické a výrobní praxe | 3 | Nutné |
| e11.\_.0006 | řízení alergenů | 3 | Nutné |
| e11.\_.0004 | sanitační chemie | 3 | Nutné |
| l24.\_.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 3 | Nutné |
| l24.\_.0002 | zdraví a hygiena při práci | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b03 | Numerická způsobilost | 1 |
| b05 | Právní povědomí | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c10\_manualu.pdf*

### Digitální kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-4** |
| 1.1 | Prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu | 1 |
| 1.2 | Hodnocení dat, informací a digitálního obsahu | 1 |
| 1.3 | Správa dat, informací a digitálního obsahu | 1 |
| 2.1 | Interakce prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.2 | Sdílení prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.3 | Spolupráce prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.4 | Netiketa | 1 |
| 4.4 | Ochrana životního prostředí | 1 |
| 5.1 | Řešení technických problémů | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c15\_manualu.pdf*

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 1 |
| 2.3 | Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb | 3 |
| 4.6 | Kompetence k výkonnosti | 3 |
| 4.5 | Kompetence k samostatnosti | 1 |
| 1.4 | Kompetence ke zvládání stresu a zátěže | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c9\_manualu.pdf*

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání / specializace povolání.

* Závažné stavy po úrazech či operacích pohybového systému

*Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu této pozice je možné pouze po konzultaci s lékařem.*