# Pracovník porážky a bourárny

Pracovník porážky a bourárny se podílí na porážce jatečných zvířat, vykrvuje, dělí, vykosťuje, třídí maso a provádí jatečnou úpravu těl jatečných zvířat a vedlejších jatečních produktů, zajišťuje jejich ošetření a skladování.

|  |  |
| --- | --- |
| **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, Pracovník bourárny, Pracovník porážky |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Příjem jatečných zvířat na jatkách.
* Provádění základní identifikace onemocnění a poranění jatečných zvířat.
* Předporážkové ošetření a ustájení jatečných zvířat.
* Omráčení a vykrvení jatečných zvířat.
* Úprava povrchu těl jatečných zvířat.
* Obsluha strojního zařízení jatek a bourárny.
* Těžení a třídění drobů jatečných zvířat.
* Dělení jatečně upravených těl jatečných zvířat.
* Kostění částí jatečně upravených těl jatečných zvířat.
* Ošetření, třídění a skladování jednotlivých druhů vykostěného masa pro výsek a výrobu.
* Třídění, opracování, ošetření, konzervace a skladování kůží, kostí, střev a krve.
* Zacházení s jatečnými odpady a jejich likvidace.
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech.

## CZ-ISCO

* Porážeči zvířat, bourači masa
* Zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2024

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Hlavní město Praha | 31 358 Kč | 44 921 Kč | 49 968 Kč |  |  |  |
| Ústecký kraj | 30 883 Kč | 44 530 Kč | 53 037 Kč |  |  |  |
| Kraj Vysočina | 21 598 Kč | 36 432 Kč | 52 591 Kč |  |  |  |
| Olomoucký kraj | 33 595 Kč | 40 894 Kč | 54 098 Kč |  |  |  |
| Moravskoslezský kraj | 28 979 Kč | 39 516 Kč | 49 878 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2024 celkem

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Medián za ČR celkem** |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 7511 | Zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci | - | 33 056 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** |
| Celková fyzická zátěž |  | x | x |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin |  | x | x |  |
| Zátěž chladem |  | x |  |  |
| Zátěž hlukem |  | x |  |  |
| Zátěž vibracemi | x | x |  |  |
| Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění |  | x |  |  |
| Zraková zátěž |  | x |  |  |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) |  | x |  |  |
| Zvýšené riziko úrazu pracovníka |  | x |  |  |
| Pracovní doba, směnnost |  | x |  |  |
| Zátěž teplem | x |  |  |  |
| Zátěž prachem | x |  |  |  |
| Zátěž chemickými látkami | x |  |  |  |
| Zátěž invazivními alergeny | x |  |  |  |
| Zátěž ionizujícím zářením | x |  |  |  |
| Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů | 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 |
| KKOV | Základní vzdělání v oboru základní škola | 7901C |
| RVP | Potravinářská výroba | 29-51-E/01 |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Bourač/bouračka masa (29-021-H)
* Pracovník/pracovnice porážky a konečné úpravy těl jatečných zvířat (29-019-H)
* Pracovník/pracovnice ošetřující jatečně upravená těla jatečných zvířat a vedlejší jatečné produkty (29-020-H)

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e11.B.4010 | Omračování a vykrvování jatečných zvířat | 3 | Nutné |
| e11.A.1090 | Bourání a porcování masa | 3 | Nutné |
| e11.A.2095 | Vykolování jatečných zvířat | 3 | Nutné |
| e11.A.2094 | Úprava povrchu těl jatečných zvířat | 3 | Nutné |
| e11.B.1050 | Obsluha strojního a technologického vybavení jatečného provozu | 3 | Nutné |
| e11.A.2096 | Půlení a konečná úprava jatečně upravených těl jatečných zvířat | 3 | Nutné |
| e11.A.1094 | Dělení a vykosťování masa jatečných zvířat | 3 | Nutné |
| e11.A.1095 | Dělení a vykosťování hovězího masa | 3 | Nutné |
| e11.A.1096 | Dělení a vykosťování telecího masa | 3 | Nutné |
| e11.A.1097 | Dělení a vykosťování skopového, kozího, koňského masa a zvěřiny | 3 | Nutné |
| e11.A.6113 | Třídění jednotlivých druhů vykostěného masa pro výsek a výrobu | 3 | Nutné |
| e11.A.6105 | Ošetření a skladování jatečně upravených těl jatečných zvířat | 3 | Nutné |
| e11.A.6106 | Ošetření a skladování krve | 3 | Nutné |
| e11.A.6107 | Opracování, třídění, konzervace a skladování střev | 3 | Nutné |
| e11.A.6108 | Třídění, ošetření, konzervace a skladování kůží | 3 | Nutné |
| e11.A.6109 | Třídění a skladování kostí | 3 | Nutné |
| e11.A.6112 | Zacházení s jatečnými odpady a jejich likvidace | 3 | Nutné |
| e11.A.6114 | Skladování a konzervace čerstvého masa | 3 | Nutné |
| e11.B.1051 | Obsluha strojního a technologického vybavení bourárny | 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 |
| c16.\_.0012 | choroby hospodářských zvířat | 3 | Nutné |
| e11.\_.0022 | konzervárenská technologie | 3 | Nutné |
| c11.\_.0074 | welfare zvířat | 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 |

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

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

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 2 |
| 4.6 | Kompetence k výkonnosti | 3 |
| 4.5 | Kompetence k samostatnosti | 1 |
| 4.1 | Kompetence k aktivnímu přístupu | 2 |
| 1.4 | Kompetence ke zvládání stresu a zátěže | 3 |

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

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání / specializace povolání.

* Onemocnění oběhové soustavy
* Závažná onemocnění dýchacích cest a plic
* Závažná onemocnění ledvin, močových cest
* Závažná degenerativní a zánětlivá onemocnění pohybového systému
* Chronická onemocnění jater
* Závažné poruchy krvetvorby a krvácivé stavy
* Závrať jakékoliv etiologie
* Duševní poruchy a poruchy chování
* Závažná nervová onemocnění a psychosomatická onemocnění
* 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.*