# Řezník a uzenář

Řezník a uzenář zajišťuje porážku jatečných zvířat, bourání masa, výrobu masných výrobků, 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 |
| **Podřízené specializace:** | Pracovník balení a expedice masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich, Pracovník výroby masných výrobků a drůbežích masných výrobků, Prodejce výsekového masa, masných výrobků, drůbežího masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb, Pracovník výroby konzerv, Pracovník bourárny, Zpracovatel živočišných tuků, Pracovník porážky a konečné úpravy těl jatečných zvířat, Pracovník přepravy a ustájení jatečných zvířat, Pracovník ošetření jatečně upravených těl jatečných zvířat a vedlejších jatečných produktů, Pracovník balení a expedice masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Přeprava a ustájení jatečných zvířat.
* Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat.
* Ošetření jatečně upravených těl jatečných zvířat a vedlejších jatečných produktů.
* Porážení, jatečná úprava a porcování drůbeže.
* Bourání masa.
* Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků.
* Výroba konzerv.
* Zpracování živočišných tuků.
* Balení a expedice masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich.
* Prodej výsekového masa, masných výrobků, drůbežího masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb.
* Dodržování hygienických předpisů a osobní hygieny.
* Dodržování sanitačních řádů příslušného provozu.
* Dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| RVP | Řezník - uzenář | 29-56-H/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Prodavač/prodavačka výsekového masa, masných výrobků, drůbežího masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb (29-018-H)
* Pracovník/pracovnice porážky, jatečného opracování a porcování králíků (29-006-E)
* Pracovník/pracovnice porážky a konečné úpravy těl jatečných zvířat (29-019-H)
* Bourač/bouračka masa (29-021-H)
* Pracovník/pracovnice porážky, jatečného opracování a porcování drůbeže (29-022-E)
* Řezník-uzenář / řeznice-uzenářka pro výrobu masných výrobků a drůbežích masných výrobků (29-023-H)
* Pracovník/pracovnice výroby konzerv (29-024-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 přepravy a ustájení jatečných zvířat (29-017-H)
* Pracovník/pracovnice ošetřující jatečně upravená těla jatečných zvířat a vedlejší jatečné produkty (29-020-H)
* Zpracovatel/zpracovatelka živočišných tuků (29-025-H)

## Kompetenční požadavky

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

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

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

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

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