

# 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.

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

- 75111 - Řezníci a uzenáři
- 7511 - Zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci

## Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2018

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

| Kraj           | Mzdová sféra |           |           | Platová sféra |        |    |
|----------------|--------------|-----------|-----------|---------------|--------|----|
|                | Od           | Medián    | Do        | Od            | Medián | Do |
| Kraj Vysočina  | 17 906 Kč    | 28 046 Kč | 40 168 Kč | -             | -      | -  |
| Olomoucký kraj | 23 737 Kč    | 31 049 Kč | 42 348 Kč | -             | -      | -  |

## Hrubé měsíční mzdy v roce 2019 celkem

| CZ-ISCO | Medián za ČR celkem |               |
|---------|---------------------|---------------|
|         | Mzdová sféra        | Platová sféra |
|         |                     |               |

## Příklady činností

### Příklady činností ze soukromého sektoru

#### Tarifní stupeň

|   |   |
|---|---|
| Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro masnou výrobu.                          | 3 |
| Plnění masných výrobků a drůbežích masných výrobků do obalů.                            | 3 |
| Skladování a příprava pomocných látek a obalů pro masnou výrobu.                        | 3 |
| Tepelné opracování masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků.        | 3 |
| Třídění masných výrobků a drůbežích masných výrobků v závislosti na technologii výroby. | 3 |
| Úprava surovin pro masnou výrobu, solení.   | 3 |
| Chlazení a označování konzerv a polokonzerv po tepelném opracování.                     | 3 |
| Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro výrobu konzerv.                         | 3 |
| Škvaření živočišných tuků a výroba škvarků.   | 3 |
| Tavení živočišných tuků.  | 3 |
| Chlazení a balení živočišných tuků.   | 3 |

### 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 |   |   |   |

| Typ JP   | ID     |   |   |   |
|--|--------|---|---|---|
| Povolání   | 100228 |   |   |   |
| Název  | 1      | 2 | 3 | 4 |
| 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        |
|------|---|------------|
| RVP  | Řezník - uzenář   | 29-56-H/01 |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru řezník-uzenář, řeznické a uzenářské práce | 2956H      |

Povolání

100228

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

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

## Další vzdělání

### Profesní kvalifikace

- Přeprava a ustájení jatečných zvířat (29-017-H)
- Prodej výsekového masa, masných výrobků, drůbežního masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb (29-018-H)
- Ošetření jatečně upravených těl jatečných zvířat a vedlejších jatečných produktů (29-020-H)
- Bourání masa (29-021-H)
- Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků (29-023-H)
- Výroba konzerv (29-024-H)
- Zpracování živočišných tuků (29-025-H)
- Bourání vepřového masa (29-101-H)
- Pracovník pro řádné zacházení s malými jatečnými zvířaty na porážkách (29-034-H)
- Pracovník pro řádné zacházení s velkými jatečnými zvířaty na porážkách (29-035-H)
- Porážení, jatečné opracování a porcování králíků (29-006-E)
- Porážení, jatečné opracování a porcování drůbeže (29-022-E)
- Balení a expedice masa, drůbežního masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich (29-026-H)

## Legislativní požadavky

- povinné - Zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství dle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví

## 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    |

## Odborné dovednosti

| Kód        | Název  | Úroveň 1-8 | Vhodnost |
|------------|--|------------|----------|
| 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](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 | konzervářská 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 | systemy 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    |

| Typ JP   | ID     |
|----------|--------|
| Povolání | 100228 |

## Odborné znalosti

| Kód        | Název                              | Úroveň 1-8 | Vhodnost |
|------------|------------------------------------|------------|----------|
| I24._.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 3          | Nutné    |
| I24._.0002 | zdraví a hygiena při práci         | 3          | Nutné    |

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c2\\_manualu.pdf](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](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](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c15_manualu.pdf)

## Měkké kompetence

| Kód | Název                            | Úroveň 0-5 |
|-----|----------------------------------|------------|
| a02 | Kooperace (spolupráce)           | 1          |
| a05 | Uspokojování zákaznických potřeb | 3          |

## Měkké kompetence

| Kód | Název           | Úroveň 0-5 |
|-----|-----------------|------------|
| a06 | Výkonnost       | 3          |
| a07 | Samostatnost    | 1          |
| a12 | Zvládání zátěže | 1          |

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c9\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c9_manualu.pdf)

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání

- Nemoci pohybového systému, omezující pohyblivost a svalovou sílu.
- Závažná onemocnění páteře.
- Onemocnění končetin s poruchou funkce včetně poúrazových stavů.
- Závažné stavy po úrazech či operacích pohybového systému.

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