

Učební obor: Řezník a uzenář

Náplní práce je:

- * Příjem, porážka a bourání masa jatečných a ostatních zvířat.
- * Třídění, porcování, balení a skladování masa.
- * Příprava a úprava čerstvého masa pro prodej nebo další zpracování.
- * Zpracování základních surovin a přísad mechanicky (vážení, sekání zrnění, míchání, mletí atd.), konzervací (solení, marinování, chlazení a zmrazování), tepelně (vaření, pečení, smažení, dušení, tavení, sterilizace, uzení) a dalšími speciálními úpravami na jednotlivé druhy masných výrobků (polotovary, konzervy, polokonzervy, živočišné tuky).
- * Výroba masných výrobků podle různých technologických postupů.
- * Příprava, ochucování a vytváření lahůdkářských výrobků.
- * Chlazení, zmrazování a skladování čerstvého masa a masných výrobků.
- * Výroba umělých střev.
- * Obsluha technologických výrobních zařízení a porážecích linek.
- * Skladovací, manipulační a hygienicko-sanitační práce.
- * Odebírání vzorků pro laboratorní analýzy meziproductů a hotových výrobků, senzorická kontrola jakosti výrobků.
- * Odborný prodej výsekového masa, masných výrobků, konzerv a ryb.
- * Zaznamenávání a vyhodnocování technických údajů a podávání zpráv o výrobních procesech a výsledcích.
- * Těžení vedlejších jatečných produktů.

Kde vykonává řezník-uzenář svou práci?

Povolání je vykonáváno v provozu jatek, potravinářských továren i prodejen masných a rybích produktů. Je třeba počítat s mastnotou, mnohdy s hlučností a s prací ve směnách.

S čím řezník-uzenář pracuje?

Nejpoužívanějšími pracovními prostředky jsou mlecí, míchací, narážecí stroje, bourací a další linky. Strojní zařízení porážek na jatkách, váhy, ruční nástroje jako nože, sekery a pilky, šikovné ruce.

Fotografie řemeslníka v činnosti:



Kvalifikační požadavky:

Nejvhodnější přípravu pro tuto pozici poskytuje střední vzdělání s výučním listem v oboru řezník-uzenář, řeznické a uzenářské práce. Jinou alternativu představuje střední vzdělání s výučním listem v oboru řezník-uzenář, řeznické a uzenářské práce.

Vhodné školní vzdělání:

2956H Střední vzdělání v oboru řezník-uzenář, řeznické a uzenářské práce.

2956E Střední vzdělání s výučním listem v oboru řezník-uzenář, řeznické a uzenářské práce

Odborné dovednosti:

Pro výkon této typové pozice jsou obvykle požadovány tyto praktické **dovednosti**

- Posuzování jakosti surovin, polotovarů, masa a masných výrobků, drůbežního masa a drůbežích masných výrobků, králičího masa a zvěřiny
- Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat
- Skladování a konzervace masa
- Obsluha strojů a zařízení pro výrobu masa a masných výrobků včetně drůbežích masných výrobků a dalších výrobků
- Balení a expedice masa, masných výrobků, drobů a kostí včetně drůbežích masných výrobků a dalších výrobků
- a další ...

Zdravotní požadavky:

Výkon této pozice není omezen žádným onemocněním.

Potřebné předpoklady pro obor:

Pro výkon této typové pozice jsou obvykle požadovány teoretické **znalosti** z těchto oblastí: potravinářské a krmivářské suroviny, jejich skladování

•technologie zpracování masa a výroba masných výrobků

•konzervářská technologie •hygiena potravin a výživy, výroby krmiv a výživy zvířat

•a další ...

Jiří Kůra, UČO: 136 332

Doba studia:

2–3 roky

Způsob ukončení studia:

výuční list (závěrečná zkouška skládající se z praktické a teoretické části)

Trh práce (mzdy):

Ve druhém čtvrtletí roku 2007 byla střední hodnota (medián) měsíční hrubé mzdy v České republice **16800 Kč** a pohybovala se v rozmezí od 12300 do 23500 Kč. Tato hodnota byla vypočtena ze všech hodnot KZAM uvedených v Kartě pozice u položky 'Statistická klasifikace' a zahrnuje data z podnikatelské i nepodnikatelské sféry.

Statistika volných míst:

V prvním pololetí 2008 bylo pro tuto pozici v nabídce úřadů práce 1364 volných míst.

Střední odborné učiliště (plný název, adresa):

1. Střední škola potravinářská a služeb, Charbulova 106, 618 00 Brno, tel.: 548 424 111 (3 letý obor)