

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Výuční list z oboru vzdělání:  
29-56-H/01 Řezník-uzenář (denní studium)**<sup>(1)</sup> v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ<sup>(2)</sup><sup>(2)</sup> Tento překlad je neoficiální.

## 3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

**Obecné kompetence:**

- nést odpovědnost za splnění úkolů v práci nebo ve studiu;
- při řešení problémů přizpůsobovat své chování okolnostem;
- ovládat různé způsoby učení se a dobře využívat zdroje informací, být čtenářsky gramotný;
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, uplatňovat varianty řešení, pracovat samostatně i v týmu;
- komunikovat v jednom cizím jazyce minimálně na úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky;
- adaptovat se na měnící se sociální a ekonomické podmínky, být finančně gramotný;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a o vztazích mezi zaměstnavateli a pracovníky, zodpovědně rozhodovat o svém pracovním uplatnění, uvědomovat si význam celoživotního učení;
- aplikovat základní matematické vztahy, fyzikální a chemické zákonitosti při řešení jednoduchých úloh;
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury, uznávat hodnotu života;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- uplatňovat zásady a předpisy normalizace.

**Odborné kompetence:**

- zpracovávat jatečná zvířata, drůbež, ryby a zvěřinu;
- dodržovat principy šetrného zacházení se zvířaty při předporážkové manipulaci, předcházet působení stresogenních faktorů, uplatňovat prvky welfare;
- těžit a ošetřovat maso a vedlejší jatečné produkty;
- bourat, upravovat a uchovávat maso;
- posuzovat jakost surovin a přídavných látek, polotovarů, masa a masných výrobků;
- uchovávat a skladovat suroviny, přídavné látky, maso a masné výrobky;
- dodržovat technologický postup a používat vhodné stroje a zařízení při výrobě masných výrobků;
- zpracovávat živočišné tuky;
- dbát na výrobu a prodej bezpečných potravin;
- obsluhovat stroje a zařízení v provozu masného průmyslu;
- balit, označovat a expedovat maso a masné výrobky;
- prodávat maso a masné výrobky;
- zajišťovat hygienu a sanitaci potravinářského provozu a prodejny;
- vést předepsanou provozní evidenci.

## 4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání řezník-uzenář v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých a malých provozech masného průmyslu a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem masa a masných výrobků.  
Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na živnostenské podnikání.