

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ) ⁽¹⁾**Výuční list z oboru vzdělání:
29-56-H/01 Řezník-uzenář**⁽¹⁾ v původním jazyce**2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ ⁽²⁾**⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.**3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)****Obecné a klíčové 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;
- formulovat své názory a postoje ústně i písemně, zvládat základní komunikaci v jednom cizím jazyce, mít motivaci k prohlubování svých jazykových kompetencí;
- 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


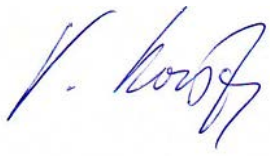
4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

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.

5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

Název a statut instituce, která osvědčení vydala	Název a statut národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Česká republika
Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní) Střední vzdělání s výučním listem ISCED 3C EQF 3	Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování) 1 výborný 2 chvalitebný 3 dobrý 4 dostatečný 5 nedostatečný <i>Celkové hodnocení</i> Prospěl s vyznamenáním (celkový průměr zkoušek ≤ 1,5) Prospěl (z jednotlivých zkoušek nemá horší než stupeň 4) Neprospěl (z jedné nebo více zkoušek má stupeň 5)
Navazující úrovně vzdělávání / odborné přípravy Nástavbové – ISCED 4A, EQF 4	Mezinárodní ujednání
Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění): Zákon č. 561/2004 o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) , ve znění pozdějších předpisů	

6. ÚŘEDNĚ UZNÁVANÉ ZPŮSOBY ZÍSKÁNÍ OSVĚDČENÍ

Popis získaného vzdělání a odborné přípravy	Podíl z celkového programu (%)	Délka trvání (týdny)
• škola / centrum odborné přípravy	50	60 týdnů
• pracoviště	50	60 týdnů
• uznané předchozí učení/praxe		
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		3 roky / 120 týdnů
Vstupní požadavky Ukončení povinné školní docházky. Splnění zdravotních kritérií pro příslušný obor		
Doplňující informace Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: www.nuv.cz a www.eurydice.org		
Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků – Národní centrum Europass Česká Republika Weilova 1271/6 102 00 Praha 10		
V Praze dne 29. 6. 2012 <div style="float: right; text-align: right;">   razítko a podpis </div>		

^(*) Vysvětlivka

Tento dokument je dodatkem k výučnímu listu (který je platný pouze s vysvědčením o závěrečné zkoušce). Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z těchto dokumentů: Usnesení Rady 93/C 49/01 ze dne 3. prosince 1992 o transparentnosti kvalifikací, Usnesení Rady 96/C 224/04 ze dne 15. července 1996 o transparentnosti certifikátů odborné přípravy, Doporučení Evropského parlamentu a Rady 2001/613/ES ze dne 10. července 2001 o mobilitě pro studenty, osoby absolvující odbornou přípravu, dobrovolníky, učitele a školitele uvnitř Společenství a z Rozhodnutí Evropského parlamentu a Rady 2241/2004/ES ze dne 15. prosince 2004 o jednotném rámci Společenství pro průhlednost v oblasti kvalifikací a schopností (Europass).

Více informací k dispozici na: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>

© European Communities 2002