

Mäsiar/Mäsiarka

Odporúčaný profil absolventa akreditovaného vzdelávacieho programu:

Absolvent vzdelávania:

- Vie definovať pojmy a procesy v terminológii vzťahujúcej sa na spracovanie mäsa. Vie vymenovať a stručne opísať a vysvetliť postupy a technologické operácie pri usmrcovaní domácich kopytníkov, zveriny a hydiny a vymenovať hlavné sledované parametre v jednotlivých technologických krokoch. Vie vymenovať základné časti, na ktoré sa delí jatočné telo domácich kopytníkov (Vyhláška 423/2012 o mäse jatočných zvierat) a hydiny.
- Vie vymenovať a popísať postupy a technologické operácie s jatočne upravenými telami domácich kopytníkov, zveriny a hydiny. Vie vymenovať a vysvetliť postupy delenia jatočne upravených tiel domácich kopytníkov a hydiny a požiadavky na ich skladovanie. Vie vymenovať a opísať operácie pri spracovaní čerstvého mäsa, anatomické delenie jatočne upravených tiel, mletie, výrobu mletého mäsa a výrobu mäsových prípravkov, vie vysvetliť rozdiel medzi mletým mäsom a mäsovým prípravkom. Vie vymenovať a opísať najčastejšie chyby mäsových výrobkov, sledovať a vyhodnocovať parametre, aktívne reagovať na odchýlky jednotlivých procesných krokov a riadiť tak výrobný proces. Vie vysvetliť podstatu klasifikácie jatočných tiel podľa SEUROP systému.
- Vie definovať jatočné telo a opísať morfológiu jatočného tela domácich kopytníkov, zveriny a hydiny, pozná a vie vymenovať výrobné suroviny, technologicky pomocné látky, prídavné látky používané pri výrobe spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov, vie vyhodnotiť ich kvalitu a zabezpečiť správny príjem, použitie, skladovanie a evidenciu, vie vysvetliť podstatu senzorickej analýzy mäsa a mäsových výrobkov. Vie vymenovať hodnotiace parametre a hodnotiace kritéria a spôsob senzorickej analýzy čerstvého mäsa, mäsových prípravkov a mäsových výrobkov.
- Dokáže nastavovať parametre na strojoch a zariadeniach používaných pri usmrcovaní zvierat, spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov, používať pomôcky naprieč technologickými procesmi a výrobnými strediskami, od usmrčovania zvierat, cez rozrábanie jatočných tiel, spracovanie mäsa a výrobu mletého mäsa, mäsových prípravkov a mäsových výrobkov až po ich balenie, vie vykonať základnú údržbu a aplikovať správne ich sanitáciu.
- Vie dodržiavať zásady hygieny a bezpečnosti potravín, správnej výrobnéj praxe, uplatňovať princípy HACCP a pracovať v súlade s požiadavkami legislatívy, štandardov kvality a bezpečnosti a systémov manažmentu bezpečnosti potravín (potravínových noriem).
- Vie definovať tzv. ochranu zvierat, vymenovať a vysvetliť zásady welfare a uviesť praktické príklady jeho uplatnenia na bitúnku. Vie vysvetliť, prečo je ochrana zvierat dôležitá z pohľadu vplyvov na ďalšie spracovanie mäsa.
- Vie opísať procesy balenia, označovania, skladovania a expedície mäsa a mäsových výrobkov, opísať požiadavky na skladovanie mäsa domácich kopytníkov, zveri a hydiny, vedľajších jatočných produktov, mletého mäsa a mäsových prípravkov, vymenovať a stručne opísať rozdiel medzi balením do ochrannej atmosféry a vákuovým balením a vie vymenovať povinné údaje na etikete mäsa a mäsových výrobkov podľa Nariadenia 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom.
- Vie definovať základné princípy a metódy ochrany životného prostredia a vysvetliť environmentálne dopady odvetvia spracovania mäsa na životné prostredie. Vie opísať dôležitosť separovania, zhodnocovania a likvidácie odpadov, nakladania s vodou počas výrobného procesu, dôležitosť ochrany ovzdušia, šetrenia energetických zdrojov. Vie definovať separovanie a recykláciu odpadov, vie vysvetliť rozdiel medzi nimi a vie opísať ich prínosy pre ochranu životného prostredia. Vie uviesť praktické spôsoby separácie odpadov a recyklácie v mäso spracujúcom odvetví. Vie vymenovať obligátne konfiškáty vznikajúce pri jatočnej úprave na bitúnku.
- Dokáže vysvetliť základné princípy ekonomiky, podnikania, distribúcie a predaja.

Odporúčaný obsah a rozsah akreditovaného vzdelávacieho programu:

Názov odbornej témy	Počet hodín	Teória	Prax
Morfológia jatočných zvierat welfare, jatočníctvo	60	20	40
Zásady správnej výrobnjej a hygienickej praxe a nebezpečenstvo výskytu patogénnych mikroorganizmov pri výrobe, preprave a skladovaní pri usmrcovaní zvierat, spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov	30	20	10
HACCP - kľúčové pojmy HACCP, opis nebezpečenstva, analýza rizika kritický kontrolný bod, kritický limit, nápravné a preventívne opatrenia, monitorovania kritických kontrolných bodov pri čerstvom mäse a výrobe mäsových výrobkov, legislatíva, systémy kvality a bezpečnosti potravín, potravinárske normy	30	25	5
Technológia spracovania mäsa a výroba mäsových výrobkov, anatomické delenia mäsa, chyby mäsových výrobkov	270	90	180
Tvorba receptúr, normy a technicko-prevádzková dokumentácia	15	5	10
Potravinárske suroviny, technologicky pomocné látky, prídavné látky, ich technologický význam, spracovanie a skladovanie, ich vizuálne hodnotenie	30	15	15
Balenie, skladovanie, distribúcia a predaj mäsa a mäsových výrobkov	30	10	20
Stroje a zariadenia v procese usmrcovania zvierat, spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov, zásady BOZP	27	12	15
Ochrana životného prostredia, druhy odpadov vznikajúcich v pri spracovaní mäsa, ich delenie a nakladanie s nimi, separácia odpadov a recyklácia odpadov	4	2	2
Ekonomika a podnikanie	4	2	2
Spolu	500	216	284

Poznámka: Požadované vstupné vzdelanie na prijatie do akreditovaného vzdelávacieho programu: minimálne stredné odborné vzdelanie s výučným listom.