

## Pracovník/pracovnice výroby konzerv (kód: 29-024-H)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
<b>Týká se povolání:</b>	Řezník a uzenář
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	3

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Třídění výrobních mas a drůbežího masa	3
Příprava přísad, pomocných látek a konzervových obalů pro výrobu konzerv a polokonzerv	3
Úprava surovin pro výrobu konzerv a polokonzerv	3
Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro výrobu konzerv a polokonzerv	3
Plnění a uzavírání konzerv a polokonzerv	3
Tepelné opracování konzerv a polokonzerv	3
Chlazení a označování konzerv a polokonzerv po tepelném opracování	3
Skladování konzerv a polokonzerv	3
Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě konzerv a polokonzerv	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

## **Platnost standardu**

Standard je platný od: 27.10.2023