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

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Řezník a uzenář
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 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: 21.10.2022 do: 26.10.2023

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam. Zdravotní způsobilost a odpovídající fyzická zdatnost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://nsp.cz/jednotka-prace/reznik-a-uzenar#zdravotni-zpusobilost).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Ověřování je spojeno s činností vedoucí k výrobě konzerv s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s čerstvým masem, surovinou pro výrobu konzerv, pomocnými látkami a s konzervami.
Pro ověření kompetencí standardu PK stačí zpracovat 15 kg masa na výrobu konzerv. Zkoušející si připraví kromě základní suroviny i přísady, pomocné látky a obaly podle dané receptury.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a dodržování organizace práce.
Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Český svaz zpracovatelů masa
Sdružení drůbežářských podniků
Steinhauser, s. r. o.