

## Výroba 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 pomocných látek a konzervových obalů pro výrobu konzerv	3
Úprava surovin pro výrobu konzerv	3
Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro výrobu konzerv	3
Plnění a uzavírání konzerv	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 potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 30.07.2013

## **Organizační a metodické pokyny**

### **Pokyny k realizaci zkoušky**

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství. Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Ověřování by mělo být 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.

Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, hodnotitel 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 organizaci práce.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství a zástupci následujících institucí:

Ministerstvo zemědělství ČR

Český svaz zpracovatelů masa

Sdružení drůbežářů ČR

Národní ústav odborného vzdělávání.

Své podněty a připomínky dodaly i některé školy vyučující obor vzdělání řezník-uzenář.