

Rezník a uzenář

Řezník a uzenář zajišťuje porážku jatečných zvířat, bourání masa, výrobu masných výrobků, balení, expedici a prodej masa a masných výrobků.

Odborný směr: Potravinářství a krmivářství
Odborný podsměr: zpracování masa, masných výrobků a ryb
Kvalifikační úroveň: Střední vzdělání s výučním listem tříleté
Podřízené specializace: Pracovník porážky a bourárny
Regulovaná jednotka práce: Ne

Pracovní činnosti

- Přeprava a ustájení jatečných zvířat.
- Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat.
- Ošetření jatečně upravených těl jatečných zvířat a vedlejších jatečných produktů.
- Porážení, jatečná úprava a porcování drůbeže.
- Bourání masa.
- Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků.
- Výroba konzerv.
- Zpracování živočišných tuků.
- Balení a expedice masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich.
- Prodej výsekového masa, masných výrobků, drůbežího masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb.
- Dodržování hygienických předpisů a osobní hygieny.
- Dodržování sanitačních řádů příslušného provozu.
- Dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

Kvalifikace k výkonu povolání

Školní vzdělání

Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Řezník - uzenář	29-56-H/01

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
-----	-------	-----