

Konzervář

Konzervář vyrábí konzervované potravinářské výrobky podle předepsaných technologií.

Odborný směr: Potravinářství a krmivářství
Odborný podsměr: nezařazeno do odborného podsměru
Kvalifikační úroveň: Střední vzdělání s výučním listem tříleté
Podřízené specializace:
Regulovaná jednotka práce: Ne

Pracovní činnosti

- Příjem základních surovin a přísad, odebírání vzorků pro laboratorní stanovení kvality.
- Kontrola průběhu výroby z hlediska technologie.
- Třídění a příprava konzervářských surovin ke zpracování, předběžná úprava.
- Zpracování základních surovin (ovoce, zeleniny a masa), přísad, polotovarů a pomocných látek.
- Technologické zpracování surovin na polotovary a výrobky.
- Řízení a obsluha diskontinuálních i kontinuálních technologických výrobních zařízení a linek.
- Odebírání vzorků pro laboratorní analýzy meziproduktů nebo hotových výrobků, senzorická kontrola jakosti výrobků.
- Skladování, expedice a hygienicko-sanitační práce.
- Vedení provozních záznamů.

Kvalifikace k výkonu povolání

Školní vzdělání

Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Výrobce potravin	29-51-H/01

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
-----	-------	-----

Další vzdělání

Profesní kvalifikace

- Obsluha zařízení pro konzervaci potravin zmrazováním (29-065-H)
- Obsluha zařízení pro konzervaci potravin tepelným ošetřením (29-066-H)
- Pracovník/pracovnice výroby ovocných nápojů (29-074-H)