# 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:** | Pracovník výroby nálevů pro sterilovanou zeleninu a ovoce, Pracovník výroby ovocných pomazánek, Obsluha lisovacího zařízení ovoce, Pracovník výroby ovocných koncentrátů, Pracovník výroby hotových pokrmů |
| **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 konzervárenských 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** |

## Kompetenční požadavky

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c10\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c15\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c9\_manualu.pdf*