

**Konkrétní zadání**

**41-014-H Zpracovatel ryb**

**Zadání pro účastníky ověřování**

**Ústní zkouška**

* Popište anatomické odlišnosti zadaných sladkovodních druhů tržních ryb a zadaných druhů ryb mořských.
* Popište zásady ochrany zdraví a bezpečnosti při práci při zpracování ryb.
* Popište možné způsoby likvidace odpadů vzniklých při zpracování ryb.
* Popište podmínky skladování zadaných rybích výrobků až do doby jejich expedice.
* Popište pravidla a zásady hygieny práce a vysvětlete nutnost jejich dodržování při zpracování ryb.

**Praktická zkouška**

* Předveďte technologii zpracování ryb podle zadaného druhu finálního produktu.
* Předveďte obsluhu zadaných strojů a zařízení zpracovny ryb.
* Proveďte čištění strojů a zařízení po skončení směny.
* Zabalte vakuově zadaný produkt a označte ho etiketami.
* Zchlaďte hotové rybí výrobky.
* Zmrazte šokově hotové rybí výrobky.
* Předveďte používání předepsaných ochranných pomůcek.
* Dezinfikujte použité nářadí, stroje a prostředí zpracovny.

**Soupis materiálního a technického zabezpečení pro zajištění ověřování**

* Zpracovna ryb,
* ruční nářadí, misky, zabíječka ryb, odšupinovačka ryb, sekač hlav, půlička kapra, pračka ryb, prořezávačka svalových kůstek, stahovačka kůží, vakuová balička,
* chladírenský a mrazírenský sektor,
* dezinfekční prostředky,
* živé tržní ryby.

**Kontrola dodržení časového limitu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| Zpracování ryb až po hotové rybí výrobky | 180 |
| Expedice produktů zpracovny ryb | 45 |
| Provádění zooveterinárních opatření | 45 |
| **Doba trvání zkoušky** (4 až 6 hodin) | **270 minut** |