

## Zpracování živočišných tuků (kód: 29-025-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
Těžení a ošetření tukové tkáně	3
Škvaření živočišných tuků a výroba škvarků	3
Tavení živočišných tuků	3
Chlazení a balení živočišných tuků	3
Skladování živočišných tuků	3
Obsluha strojního a technologického vybavení při zpracování živočišných tuků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

## **Platnost standardu**

Standard je platný od: 30.4.2013