

## 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: 30.04.2013