|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Zpracovatel/zpracovatelka živočišných tuků (kód: 29-025-H) | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Autorizující orgán: | Ministerstvo zemědělství | | | | | |
|  |
| Skupina oborů: | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) | | | | | |
| Týká se povolání: | Řezník a uzenář | | | | | |
|  |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 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 | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Zpracovatel/zpracovatelka živočišných tuků, 29.03.2024 2:25:39 | | | | Strana 1 z 2 | |  |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Platnost standardu | | | | | | |
| Standard je platný od: 27.10.2023 | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Zpracovatel/zpracovatelka živočišných tuků, 29.03.2024 2:25:39 | | | | Strana 2 z 2 | |  |