|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Bourač/bouračka masa (kód: 29-021-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 | |
| Stanovení požadavků na surovinu v závislosti na druhu masa | | | | | 3 | |
| Dělení a vykosťování masa jatečných zvířat | | | | | 3 | |
| Třídění jednotlivých druhů vykostěného masa pro výsek a výrobu | | | | | 3 | |
| Popsání průběhu zracích procesů v mase | | | | | 3 | |
| Skladování masa | | | | | 3 | |
| Obsluha strojního a technologického vybavení bourárny | | | | | 3 | |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | | | | | 3 | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Bourač/bouračka masa, 29.03.2024 3:38:32 | | | | Strana 1 z 2 | |  |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Platnost standardu | | | | | | |
| Standard je platný od: 30.08.2023 | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Bourač/bouračka masa, 29.03.2024 3:38:32 | | | | Strana 2 z 2 | |  |