Zpracování živočišných tuků (kód: 29-025-E)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Řezník a uzenář
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 2

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Těžení a ošetření tukové tkáně	2
Škvaření živočišných tuků a výroba škvarků	2
Tavení živočišných tuků	2
Chlazení a balení živočišných tuků	2
Skladování živočišných tuků	2
Obsluha strojního a technologického vybavení při zpracování živočišných tuků	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 30.07.2013

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.
Ověřování by mělo být spojeno s činností vedoucí ke zpracování živočišných tuků s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s živočišnými tuky.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, hodnotitel sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a dodržování organizaci práce.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství a zástupci následujících institucí:
Ministerstvo zemědělství ČR
Český svaz zpracovatelů masa
Sdružení drůbežářů ČR
Národní ústav odborného vzdělávání.
Své podněty a připomínky dodaly i některé školy vyučující obor vzdělání řezník-uzenář.