



## Kwalifikacje zawodowe

### ✂ Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.

#### 1 Główne zadania i wykonywane czynności

Wędliniarz przeprowadza rozbiór i obróbkę tusz, zajmuje się przerabianiem mięsa na wędliny i wyroby wędliniarskie zgodnie z recepturami.

- Prowadzi procesy technologiczne związane z mechaniczną lub ręczną obróbką tusz.
- Ocenia przydatność tusz.
- Wykrawa, klasyfikuje, przecina i segreguje tusze.
- Obsługuje urządzenia do produkcji i kontroli jakości.
- Magazynuje i przygotowuje wyroby wędliniarskie do dystrybucji.
- Prowadzi dokumentację produkcyjną i magazynową przetworów mięsnych i tłuszczowych.
- Dbą o stan sanitarny maszyn, urządzeń, pomieszczeń produkcyjnych.

#### 2 Kompetencje i kwalifikacje

- Na stanowisku wędliniarza pracodawcy zatrudniają absolwentów zasadniczej szkoły zawodowej, którzy uzyskali dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe. Kształcenie w tym zawodzie jest możliwe w rzemiośle, a także w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. W dalszym procesie nauki jest możliwość uzyskania dyplomu technika technologii żywności, poprzez uzupełnienie wykształcenia średniego i zdobycie odpowiednich kwalifikacji.
- Wędliniarz powinien mieć wiedzę na temat prawa wytwarzania produktów spożywczych, wartości odżywczej produktów, metod utrwalania żywności, przechowywania i ich wpływu na jakość żywności, maszyn, urządzeń i instalacji technicznych przetwórstwa spożywczego. Powinien też umieć czytać rysunki techniczne. Powinien mieć wiedzę na temat bezpieczeństwa żywności i możliwych zagrożeń, bhp, ochrony ppoż., systemów GHP, GMP i HACCP.
- Wędliniarz powinien mieć wiedzę na temat układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych. Ważna w tym zawodzie jest znajomość metod oceny jakości i receptur wytwarzania produktów mięsnych i tłuszczowych. Istotna jest znajomość zasad magazynowania, dokumentowania i przygotowywania do

obrotu wyrobów mięsnych i tłuszczowych. Niezbędna w tym zawodzie jest umiejętność doboru i obsługi urządzeń. Istotna jest wiedza na temat zmian zachodzących w mięsie podczas wychładzania, zamrażania i rozmrażania, a także umiejętność uboju i obróbki poubojowej zwierząt rzeźnych, oczyszczania i obrabiania jelit.

- Wędliniarz powinien wykazywać się sprawnością sensoryczną, zwłaszcza zmysłu smaku, węchu, wzroku, umiejętnością rozróżniania barw. Powinien cechować się odpowiedzialnością, dokładnością i umiejętnością współpracy w zespole. Konieczna w tym zawodzie jest dobra kondycja fizyczna, zdolność oceny organoleptycznej surowców, a także dbałość o porządek w miejscu pracy. Istotna jest umiejętność planowania czynności.

### 3 Środowisko i charakter pracy

Wędliniarz pracuje indywidualnie lub zespołowo. Wędliniarz wykonuje czynności zawodowe w pozycji stojącej w pomieszczeniach zamkniętych o podwyższonej temperaturze, o dużym natężeniu hałasu, wilgotności, zapyleniu, przykrym zapachu i w dymie. Praca wymaga sprawności fizycznej, siły, dobrego stanu zdrowia. Zawód wędliniarza jest wykonywany w systemie zmianowym w zależności od specyfiki zakładu. Czynności zawodowe wędliniarz wykonuje w stroju roboczym, podczas pracy może być narażony na ryzyko wystąpienia alergii wziewnych lub skórnych, poparzeń, skaleczeń. Praca odbywa się za pomocą urządzeń.