

Kształcenie:

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. Marii Dąbrowskiej w Sieradzu

Branżowa Szkoła I stopnia Nr 2
zawód: Przetwórcza mięsa
ul. Zamkowa 15, 98-200 Sieradz
tel. (43) 827 15 36
www.zamkowa15.edu.pl
zsznr2sieradz@poczta.onet.pl

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Poddebicach

Branżowa Szkoła I stopnia
zawód: Przetwórcza mięsa
ul. Zielona 59A, 98-220 Zduńska Wola
tel. (43) 823 33 99
www.zsppoddebice.pl
sekretariat.zss_zdw@interia.pl

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. Powstańców Wielkopolskich w Łodzi

Branżowa Szkoła I stopnia
zawód: Przetwórcza mięsa
ul. Franciszkańska 137, 91-845 Łódź
tel. 42 42-655 10 40
www.spozywca-lodz.edupage.org
kontakt@zsp.elodz.edu.pl

**Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz w:**

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź
Tel. (42) 663 02 55, 663 02 73

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Wojska polskiego 2
97-300 Piotrków Trybunalski
tel. (44) 649 60 87

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98-200 Sieradz
tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Senatorska 10, 96-100 Skierniewice
tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Rzeźnik wędliniarz

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności 751105



<https://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/infodoradca/-/InfoDoradcaPlus/litera/R> - dostęp 22.05.2020

**Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
Oddział w Sieradzu**

Rzeźnik wędliniarz dokonuje uboju zwierząt rzeźnych i rozbioru tusz. Przygotowuje i przerabia mięso oraz podroby na wędliny i wyroby wędliniarskie zgodnie z instrukcjami i recepturami, przy zastosowaniu narzędzi ręcznych oraz różnego rodzaju maszyn i urządzeń.

Zadania zawodowe:

- nadzorowanie przyjęcia żywca do uboju;
- dokonywanie uboju i obróbki poubojowej zwierząt rzeźnych; przecinanie tusz na półtusze i ćwierćtusze, a następnie na elementy zasadnicze;
- dokonywanie oceny jakościowej;
- obróbka elementów zasadniczych zgodnie z wymaganiami do handlu i przetwórstwa;
- wykrawanie i klasyfikowanie mięsa drobnego;
- segregowanie odpadów produkcyjnych;
- dokonywanie czynności technologicznych związanych z produkcją wędzonek, kiełbas, konserw, wędlin podrobowych i przetworów tłuszczowych, takich jak: peklowanie mięsa, rozdrabnianie, kutrowanie, sporządzanie farszów, nadziewanie osłonek, napełnianie puszek itp.
- utrwalanie mięsa i jego przetworów. obróbka termiczna (wędzenie, parzenie, studzenie, pasteryzacja/ sterylizacja),
- badanie organoleptyczne mięsa, przetworów
- poddawanie produktów schładzaniu, ocenie organoleptycznej, pakowaniu, etykietowaniu;
- obsługa maszyn i urządzeń produkcyjnych;
- utrzymywanie w należytym stanie sanitarnym maszyn i urządzeń, mycie i odkażanie pomieszczeń produkcyjnych;

- przestrzeganie przepisów BHP, ochrony ppoż. ergonomii i ochrony środowiska.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Do podjęcia pracy w zawodzie rzeźnik-wędliniarz preferowane jest wykształcenie na poziomie branżowej szkoły I stopnia (dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) o profilu spożywczym, np. w zawodach: wędliniarz, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego lub tytuły czeladnika i mistrza uzyskane podczas rzemieślniczego przygotowania zawodowego w zawodzie rzeźnik-wędliniarz lub wędliniarz, potwierdzone zdaniem egzaminu organizowanego przez Izby Rzemieślnicze. Ponadto istnieje możliwość ukończenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zakresie kwalifikacji TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych (*wyodrębnioną w zawodzie szkolnym wędliniarz*) oraz TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń (*wyodrębnioną w zawodzie szkolnym operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego*) oraz zdanie egzaminu potwierdzającego kwalifikacje, który organizują Okręgowe Komisje Egzaminacyjne. Atutem przy zatrudnieniu rzeźnika-wędliniarza jest posiadanie certyfikatu/ zaświadczenia potwierdzającego udział w szkoleniu i trzymiesięczną praktykę na stanowisku ubojowego w zakładzie pracy, lub szkoleniach w zakresie produkcji wyrobów wędliniarskich oraz książeczki sanitarno-epidemiologicznej.

Wymagania psychofizyczne:

Dla pracownika wykonującego zawód ważna jest ogólna sprawność fizyczna, wytrzymałość na

długotrwały wysiłek, sprawność układu mięśniowego i narządów równowagi, zmysł smaku i węchu, dobry wzrok i rozróżnianie barw, zręczność rąk i koordynacja wzrokowo-ruchowa. Niezbędna jest odporność na pracę monotonną i w nieprzyjemnych warunkach otoczenia, dbałość o higienę, odporność emocjonalna, zrównoważenie i samokontrola.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu to: słaba budowa ciała i niska wydolność fizyczna, dysfunkcje narządów ruchu, zwłaszcza rąk, zaburzenia równowagi, dysfunkcje narządu wzroku (ograniczone pole widzenia, nieprawidłowe rozróżnianie barw, brak widzenia stereoskopowego), przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk), alergia kontaktowa i wziewna na niektóre wykorzystywane substancje chemiczne, praz nosicielstwo jakichkolwiek chorób zakaźnych i pasożytniczych.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Rzeźnik wędliniarz znajdzie zatrudnienie w ubojniach i zakładach mięsnych, drobiarskich, garnażeryjnych, w agroturystyce sklepach mięsnych i garnażeryjnych, Rzeźnik wędliniarz może prowadzić własną działalność gospodarczą zarówno w sferze ubojowej, jak i w zakresie przetwórstwa mięsnego i wyrobu wędlin oraz garnażerki.