

EDUKACYJNE FORUM KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

MULTIMEDIALNY KATALOG ZAWODÓW

ZAWÓD: WĘDLINIARZ

Program Operacyjny Kapitał Ludzki

Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty

Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie

Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



ZADANIA ZAWODOWE



ŚRODOWISKO PRACY



MASZYNY I NARZĘDZIA

Sprawdź
swoją wiedzę



Wywiad
posłuchaj,
przeczytaj, zobacz



WĘDLINIARZ



PREDYSPOZYCJE



WARUNKI FIZYCZNE



LITERATURA



CZY WIESZ, ŻE ...?



KARIERA ZAWODOWA

CZYM ZAJMUJE SIĘ WĘDLINIARZ?

ZADANIA ZAWODOWE:



- rozbiór i wykrawanie mięsa,
- magazynowanie i przygotowanie mięsa do dystrybucji,
- wykonanie prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- magazynowanie i przygotowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY WĘDLINIARZA?



Miejsce wykonywania pracy

Wędliniarz pracuje w halach produkcyjnych, zaś czasami w magazynach. Środowisko pracy wiąże się z przebywaniem w bardzo niskich temperaturach lub w bardzo wysokich. Praca jest wykonywana najczęściej w pozycji stojącej i w ruchu.



Charakter pracy



Praca ma charakter zespołowy i jest związana z procesem technologicznym wyrobu przetworów mięsnych.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY WĘDLINIARZA?

Możliwości zatrudnienia

Zakłady mięsne, rzeźnie, masarnie, zakłady wędliniarskie, hurtownie mięsne, sklepy mięsne, zakłady garmazeryjne.



Stanowiska pracy

- rzeźnik,
- wędliniarz,
- masarz,
- aparatowy przetwórstwa mięsnego,
- sprzedawca.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY WĘDLINIARZA?

Czas pracy

Wędliniarz pracuje zwykle 8 godzin dziennie.
Często wykonuje pracę zmianową.

Zarobki



2400 złotych brutto.
(www.wynagrodzenia.pl Raport Sedlak&Sedlak)

Czynniki zagrażające zdrowiu

- niskie i wysokie temperatury,
- praca w godzinach nocnych,
- powietrze nasycone parą,
- dym wędzarniczy, intensywne zapachy.



JAKICH MASZYN I NARZĘDZI UŻYWA WĘDLINIARZ?



Nóż



Tasak



Siekiera



Komora wędzarnicza



Maszynty plasterkujące



Wędzarnia



Nadziewarka



Maszynty do mielenia mięsa



Siatka wędliniarska



Nóż

narzędzie służące do obróbki mięsa.



Tasak

narzędzie o szerokiej, jednosiecznej głowni, przeznaczony do cięcia i rąbania.



Siekiera

narzędzie służące do podzielenia większych kawałków mięsa.



Komora wędzarnicza

umożliwia przeprowadzenie procesów termicznych wędlin i mięsa.



Maszyyny plasterkujące

maszyyny, które plasterkują wędlinę.



Wędzarnia

służy do wędzenia kielbas i mięsa.



Nadziewarka do kielbas

sprzęt, który ułatwia nadziewanie osłonek kielbas z farszem.



Maszyna do mielenia mięsa

mechaniczne narzędzie kuchenne,
służące do rozdrabniania mięsa.



Siatka wędliniarska

wykorzystywana jest do pakowania wyrobów wędliniarskich surowych, gotowanych, pieczonych, wędzonych.



JAKIE PREDYSPOZYCJE POWINIEN POSIADAĆ WĘDLINIARZ?

Osoba wykonująca zawód wędliniarza powinna odznaczać się zręcznością, która jest niezbędna przy obróbce mięsa. Istotne będą również takie cechy jak spostrzegawczość, dokładność, systematyczność. Praca wędliniarza jest również związana z obsługą maszyn, dlatego musi umieć pracować w szybkim tempie. Praca ta ma charakter fizyczny, dlatego wymaga również odporności na zmęczenie fizyczne.

Cechami niezbędnymi w tym zawodzie są:

- spostrzegawczość,
- dokładność,
- systematyczność,
- umiejętność pracy pod presją czasu,
- odporność na zmęczenie.



JAKIE WARUNKI FIZYCZNE SĄ NIEZBĘDNE W TYM ZAWODZIE?



- Praca wędliniarza wymaga sprawności ruchowej, a także ogólnie dobrego stanu zdrowia, a nawet wymagana jest duża sprawność fizyczna.
- Przeciwwskazaniami do wykonywania pracy wędliniarza są choroby weneryczne, nosicielstwo chorób zakaźnych, gruźlica płuc oraz zmiany chorobowe skóry rąk. Ponadto przeciwwskazaniem są choroby reumatyczne, skłonność do uczuleń oraz niesprawne zmysły wzroku, węchu, smaku i dotyku.



INFORMACJE DLA OSÓB Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIĄ

Osoby z niepełnosprawnością ruchową mogą wykonywać zadania na stanowiskach siedzących, np. przy stołach rozbiorowych i wędliniarskich. Osoby z niepełnosprawnością słuchu mogą się również odnaleźć na takich stanowiskach.



JAK ZOSTAĆ WĘDLINIARZEM?

GIMNAZJUM

Zasadnicza Szkoła Zawodowa -
3 lata,
Egzamin potwierdzający kwalifikację T.5.

Wędliniarz

Istnieje możliwość uzyskania kwalifikacji na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym.



CZY WIESZ, ŻE...?

CIEKAWOSTKI



- Wieprzowina - mięso pochodzące ze świń. Mięso to w niektórych kulturach, np. polska, chińska jest bardzo popularne, zaś w kulturze żydowskiej i muzułmańskiej ze względu na nieczystość rytualną jest zakazane.
- Receptura na kielbasę krakowską powstała w XVI wieku w Krakowie. Wyrabiana jest z chudej wieprzowiny z dodatkiem różnych przypraw takich jak: pieprz, ziele angielski, kolendra i papryka.
- Jagnięcina to rodzaj baraniny. Jest ona pozyskiwana z jagnięcia do 6 miesiąca życia.
- Najstarsze przepisy wędliniarskie dotyczą wędzonek i pochodzą z okresu paleolitu. Wtedy myśliwi i zbieracze odkryli wędzenie.
- W mieszankach peklujących, które chronią ludzi przed zatruciami, znajduje się również cukier. Cukier nie jest środkiem peklującym, jednak jest dodawany do mieszanki peklującej, ponieważ powoduje, że mięso nadmiernie nie wysycha i nie twardnieje.



CO CZYTAĆ?

LITERATURA FACHOWA



- „Wędzenie oraz domowy wyrób wędlin”, B. Gaham,
- „Technologia przetwórstwa mięsa”, A. Oleszewski,
- „Wędliny – wędzonki, szynki, kiełbasy z wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny i drobiu”, F. S. Wagner,
- „Mięsa, kiełbasa, wędliny. 250 przepisów”, W. Anderson,
- „Kiełbaski i parówki na różne sposoby” praca zbiorowa.





BIBLIOGRAFIA

- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie, Opracowano na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012 r.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego z późn. zmianami.
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie CKE, <http://www.cke.edu.pl/index.php/informatory-left/egzamin-zawodowy>
- Materiały projektu „Poznaj swoje zainteresowania i świat szkolnictwa zawodowego”, www.gimnazjum2.lublin.pl/efs/prezentacja
- Strony internetowe szkół prowadzących kształcenie w poszczególnych zawodach.
- „Podręcznik oceny zawodów z punktu widzenia różnych rodzajów niepełnosprawności. Zeszyty informacyjno-metodyczne doradcy zawodowego” (http://wupszczecin.home.pl/poradnik_gci/5_zeszyty_informacyjno_metodyczne/zeszyt_14.pdf).
- www.wynagrodzenia.pl (Raport Sedlak&Sedlak).



WYWIAD Z WĘDLINIARZEM

1. Dlaczego wybrał Pan zawód wędliniarza?

W wielu polskich domach od pokoleń wytwarza się własne wyroby wędliniarskie, tak samo było w moim domu rodzinnym. Zarówno dziadek, jak i ojciec robili własne wyroby. Tak się złożyło, że to mężczyźni u nas w domu mieli do tego dryg. Kiedyś robiło się tak, bo w sklepach nic nie było. Potem po przemianach półki uginały się od wyrobów, ale trudno było trafić na produkt, który byłby w smaku taki jak ten domowy. Uważałem, że będzie to dobry fach w ręku.

2. Kto miał wpływ na wybór tego zawodu?

To był mój wybór. Lubiłem gotować, zawsze coś tam pomagałem w kuchni, sam próbowałem. Potrafiłem zrobić te wszystkie wyroby, które robiło się u mnie w domu, tradycyjną kielbasę swojską, rozmaite wędzonki, kaszanekę, chciałem nauczyć się czegoś więcej.

3. Jakie miał Pan marzenia dotyczące przyszłego zawodu?

Nie miałem jakichś konkretnych marzeń. Chciałem mieć pracę po skończeniu szkoły. Ten zawód otworzył mi perspektywę zatrudnienia zarówno w Polsce, jak i za granicą.

4. W jakim stopniu wykonywany zawód jest zgodny z tradycją rodzinną?

Zarówno mój ojciec, jak i dziadek zajmowali się wyrabianiem wyrobów wędliniarskich. Ja, jako pierwszy zdobyłem wykształcenie w tym kierunku.

5. Ile lat pracuje Pan w tym zawodzie?

Pracuję od 4 lat.

6. Na czym polega praca wędliniarza?

Wszystko zależy od skali. Wyrabiając jakieś wyroby na własne potrzeby, robimy wszystko, począwszy od rozbioru mięsa na podstawowe elementy, opalania, oddzielania skóry, porcjowania, część mrozimy, część mielimy, potem doprawiamy, mieszamy, nadziewamy jelita farszem, wędzimy, gotujemy. W dużym zakładzie produkcyjnym za każdy etap jest odpowiedzialna inna grupa ludzi. Na hali rozbioru pracują ludzie odpowiedzialni za dzielenie mięsa na półtusze, ćwierćtusze, części zasadnicze. Z większych elementów oddziela się przerosty tłuszczu, oddziela się takie elementy jak szynka, karkówka, głowizna. Takie podzielone elementy są transportowane do chłodni lub mroźni. W zakładach zajmujących się przetwórstwem mięsa

znajdują się oddziały zajmujące się produkcją ubocznych artykułów rzeźnych. Są to parzelnia, jeliciarnia, gruczolarnia, suszarnia skór, magazyn ubocznych artykułów uboju. W jeliciarni pozyskuje się jelita, myje się je tam, pozbawia resztek tłuszczu, soli i suszy. W gruczolarni pozyskuje się rozmaite gruczoly, które nie są przeznaczone do spożycia przez człowieka. Są one wykorzystywane w przemyśle chemicznym i farmaceutycznym. Dalej znajdujemy się na oddziale produkcji wędlin i wyrobów wędliniarskich, gdzie ja sam pracuję. Znajduje się tu strefa z tak zwanym basenem, gdzie przygotowuje się osłonki do napełnienia farszem, a także hala produkcyjna, gdzie przy pomocy specjalnych maszyn mięso jest mielone. Znajdują się tam kutry mieszające farsz, a także nadziewarki, w których umieszcza się gotową mieszankę, która jest wtłaczana do osłonek. Potem są oddziały odpowiedzialne za obróbkę wędlin: suszarnia, magazyn oddziałowy, peklownia sucha i mokra, wędzarnia, warzelnia. Może się tam znajdować też smalcownia, czyli oddział, na którym wytapiane są tłuszcze, a także oddział produkcji konserw, jeśli firma prowadzi taką produkcję. Na samym końcu znajdują się oddział odpowiedzialny za ekspedycję, czyli odpowiednie przygotowanie towaru do wysyłki. Generalnie jest tak, że kiedyś szkoły uczyły w zawodzie rzeźnik- wędliniarz i tak naprawdę osoba z takim wykształceniem mogła pracować na każdym etapie tej produkcji.

7. Proszę opisać Pana ścieżkę edukacyjną, aby móc pracować w zawodzie wędliniarza

Skończyłem szkołę zawodową na kierunku wędliniarz. Jest to zorganizowane tak, że od samego początku kształcenia łączy się zajęcia teoretyczne z praktycznymi. W mojej szkole było to tak, że przez dwa lata miałem w tygodniu trzy dni, które spędzałem w szkole i dwa dni praktyk w zakładzie produkcyjnym. W trzeciej klasie to były już trzy dni praktycznej nauki i dwa dni w szkole. Tutaj nie ma miejsca na wielkie teorie, tej pracy po prostu trzeba nauczyć się w praktyce. Należy oczywiście poznać anatomię zwierząt, układ kostny, mięśniowy, ale nikt w teorii nie wytłumaczy, jak należy faktycznie rozebrać półtuszę. Po szkole zawodowej można się dalej kształcić i uzyskać tytuł technika technologii żywności. Można nawet skończyć studia inżynierskie w tym kierunku.

8. Jakie wymagania stawiane są osobom wykonującym ten zawód?

Raczej wymagane jest dobre zdrowie fizyczne. Tak jak opisałem na przykładzie swojego zakładu: zarówno oddziałów, jak i stanowisk jest bardzo dużo, ale większość wiąże się z pracą w ruchu. Nawet jeśli operuje się jakimś urządzeniem, na przykład do rozbioru mięsa, to najczęściej pracuje się na stojąco, w ruchu, zmieniając pozycję ciała, podzielone części należy gdzieś odrzucić, przenieść. Trzeba mieć siłę, żeby robić to przez całą zmianę. Co jeszcze? Trzeba przejść wszelkie badania epidemiologiczne związane z pracą w branży spożywczej. Pracując przy obróbce mięsa nie można mieć chorób skórnych. Na niektórych stanowiskach pracuje się w zmiennej temperaturze, bo na przykład z hali trzeba przetransportować coś na mroźnię, czy przejść obok nagrzanego wędzarni. Jest to raczej praca ciężka fizycznie.

9. Jakie wady zawodu może Pan wskazać?

W dużych zakładach pracuje się w trybie trzyzmianowym, także w porze nocnej. Dla mnie to największa wada. Poza tym, jeśli się przez osiem godzin dziennie patrzy na mięso pod różną postacią, to w domu na widok kiełbasy mam czasami ochotę odwrócić się i wyjść na spacer. To tak najłagodniej mówiąc. Jest to praca w pewien sposób uciążliwa, nie każdy się do niej nadaje. Mimo wyciągów, klimatyzacji, są pewne intensywne zapachy. To może odrzucać.

10. Jakie są zalety tego zajęcia?

Kontakt z ludźmi, bo pracuje się przeważnie w otoczeniu wielu innych pracowników. Jest zapotrzebowanie na fachowców w tej branży. Wynika to z tego, że jest dużo ofert zarówno w Polsce, jak i za granicą. Dobry fachowiec naprawdę nie ma żadnych problemów ze znalezieniem pracy, wybiera kierunek gdzie chce wyjechać, Niemcy, Anglia, Skandynawia.

11. Proszę opisać, w jaki sposób praca w tym zawodzie może wpływać na życie osobiste/rodzinne?

Na życie rodzinne może wpływać zmianowość. To nigdy nie będzie dobre dla rodziny, jeśli małżonkowie mijają się, bo jedno wraca po nocy, a drugie rano wychodzi do pracy od 7 do 15. Jest to na dłuższą metę uciążliwe. Ale powtarzam sobie, że są zawody, gdzie jest dużo gorzej, bo na przykład pół roku trzeba spędzić z dala od rodziny.

12. Jak opisałby Pan wpływ tego zawodu na zdrowie osoby wykonującej go?

Można nabawić się różnych urazów kręgosłupa. Szczególnie dotyczy to takich stanowisk, gdzie przez całą zmianę pracuje się na stojąco, gdzie dodatkowo trzeba dźwigać. Wiadomo, urazy związane z pracą z ostrymi narzędziami, które służą do przecinania, skóry, mięśnia, kości, chwila nieuwagi i przecięta nie będzie tuszka, tylko nasza ręka. Podróżując między mroźnią, a halą produkcyjną można doczekać się dolegliwości reumatycznych, przeziębień.

13. Jakich zarobków może oczekiwać osoba wykonująca zawód wędliniarza?

To zależy na jakim stanowisku pracuje, wykształcenia, stażu pracy. Czy jest to zwykły, szeregowy pracownik produkcyjny, czy zmianowy, mistrz, kierownik, czy technolog. Ludzie po szkole zaczynają przeważnie poniżej dwóch tysięcy na rękę.

Dziękuję za wywiad.



SPRAWDŹ SWOJĄ WIEDZĘ - QUIZY

Zapoznałeś się z charakterystyką zawodu. Teraz sprawdź swoją wiedzę i predyspozycje do zawodu rozwiązując quizy interaktywne.

