

## T.5 PRODUKCJA PRZETWORÓW MIĘSNYCH I TŁUSZCZOWYCH



### OPIS KWALIFIKACJI

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- instrukcji technologicznej dotyczącej rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych
- budowy zwierząt rzeźnych
- planowania kolejnych czynności związanych z rozbieniem mięsa
- obsługi maszyn i urządzeń służących do rozbioru i wykrawania mięsa, jego konfekcjonowania oraz pakowania
- klasyfikacji produktów pochodzących z wykrawania mięsa
- receptur służących do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych

### CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- wykonywania rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych wraz z prowadzeniem właściwej dokumentacji
- organizowania procesu przechowywania (chłodzenia i zamrażania) mięsa i tłuszczów surowych, a także oceny jego stanu w tym procesie
- przygotowywania surowców, dodatków, materiałów pomocniczych oraz wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych
- oceny jakości przetworów mięsnych i tłuszczowych
- brania udziału w magazynowaniu i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych



### WARUNKI PRACY

- czas pracy: 8 godzin dziennie, praca zmianowa
- strój roboczy/służbowy: wymagany - strój ochronny (fartuch, czepek)
- środowisko pracy: praca indywidualna i zespołowa
- charakter pracy: praca fizyczna, głównie stojąca
- miejsce wykonywania pracy: zamknięte wentylowane pomieszczenia (magazyny, hale produkcyjne)
- czynniki szkodliwe: niskie i wysokie temperatury, nasycenie powietrza parą, dym wędzarniczy, intensywne zapachy, praca nocą
- narzędzia, urządzenia wykorzystywane w pracy: noże, tasaki, maszyny plasterkujące, piece duńskie

### MOŻLIWE MIEJSCA ZATRUDNIENIA

zakłady mięsne, rzeźnie, zakłady wędliniarskie, hurtownie mięsne, sklepy mięsne, zakłady garmażeryjne



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK  
ROZWOJU  
EDUKACJI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



### CECHY DOBREGO PRACOWNIKA:

- pracowitość, sumienność, punktualność
- odpowiedzialność za powierzone obowiązki
- samodzielność, umiejętność organizacji pracy
- umiejętność pracy w zespole, komunikatywność
- zaangażowanie, konsekwencja, zdecydowanie
- spostrzegawczość, koncentracja
- podporządkowanie się regułom i normom
- odporność na stres
- ambicja, chęć zdobywania wiedzy

### DODATKOWE PRZYDATNE UMIEJĘTNOŚCI:

- zainteresowania gastronomiczne
- uzdolnienia techniczne
- zamiłowanie do porządku

### WYMAGANIA ZDROWOTNE:

- dobra sprawność rąk
- sprawne zmysły wzroku, węchu, smaku i dotyku
- duża sprawność fizyczna

### PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE:

- nosicielstwo chorób zakaźnych, wenerycznych
- choroby układu mięśniowego
- choroby reumatyczne
- skłonność do uczuleń
- zmiany chorobowe skóry rąk



## ŚCIEŻKI UZYSKANIA I POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI DALSZEGO KSZTAŁCENIA

Gimnazjum

Zasadnicza szkoła zawodowa - 3 lata  
Egzamin potwierdzający kwalifikację T.5

Wędliniarz

Technikum - 4 lata  
Egzaminy potwierdzające kwalifikacje T.2, albo T.3, albo T.4, albo T.5, T.16

Technik  
technologii żywności

Kwalifikację T.5 można uzyskać na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (650 h)

### PO ZDANIU EGZAMINU MATURALNEGO ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA NAUKI MIĘDZY INNYMI NA STUDIACH WYŻSZYCH. PRZYKŁADOWE KIERUNKI ZWIĄZANE Z KWALIFIKACJĄ:

Bezpieczeństwo i produkcja żywności, Bezpieczeństwo żywności, Bioinżynieria produkcji żywności, Gastronomia – sztuka kulinarna, Żywnienie człowieka, Menadżer produkcji i przetwórstwa mięsnego, Technologia żywności i żywienia człowieka