

Nazwa: Wędliniarz

Kod: 751107

Synteza: Dokonuje obróbki poubojowej tusz i rozbioru na elementy zasadnicze z odkostnieniem; dzieli surowiec do produkcji wędlin; przygotowuje i przerabia mięso i podroby na wędliny, wędzonki i wyroby wędliniarskie głównie z mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego według receptur określonych normami, przy zastosowaniu maszyn i urządzeń wędliniarskich.

Zadania zawodowe:

- wyznaczanie linii podziału tusz i półtusze na części zasadnicze;
- planowanie kolejności czynności podczas rozbioru i wykrawania mięsa;
- obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu podczas rozbioru i wykrawania mięsa;
- przeprowadzanie klasyfikacji tusz, półtusze i ćwierćtusze;
- wykonywanie czynności wykrawania mięsa oraz klasyfikowanie produktów wykrawania mięsa;
- wykonywanie obróbki części zasadniczych uzyskanych z rozbioru mięsa;
- prowadzenie dokumentacji dotyczącej rozbioru i wykrawania mięsa;
- dobieranie metod i technik wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych, w tym określanie warunków przechowywania mięsa w chłodniach;
- obsługiwanie urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalnic;
- dobieranie metod i technik rozmrażania mięsa;
- ocenianie jakości mięsa w czasie wychładzania, zamrażania i rozmrażania na podstawie jego wyglądu;
- obsługiwanie urządzeń stosowanych do konfekcjonowania mięsa;
- prowadzenie dokumentacji dotyczącej magazynowania i konfekcjonowania mięsa;
- stosowanie receptur oraz przestrzeganie norm obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- dobieranie surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- przygotowanie surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- planowanie operacji technologicznych produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- dobieranie maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- obsługiwanie maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;

- wykonywanie czynności związanych z produkcją wędlin, wyrobów garmażeryjnych, konserw i przetworów tłuszczowych;
 - obliczanie zużycia surowców oraz określanie wydajności produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
 - ocenianie jakości przetworów mięsnych i tłuszczowych;
 - rozpoznawanie wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych;
 - prowadzenie dokumentacji dotyczącej rozbioru i wykrawania mięsa, magazynowania i konfekcjonowania procesu produkcji oraz magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
 - przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowania przepisów ochrony ppoż. i ochrony środowiska.
-
- dobieranie i obsługiwanie środków transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych;
 - wykonywanie prac związanych z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji;
 - podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie wędliniarstwa.

Dodatkowe
zadania
zawodowe: