

Nazwa: Przetwórcza mięsa

Kod: 751108

Synteza: Produkuje przetwory mięsne i tłuszczowe; dokonuje rozbioru tusz zwierząt rzeźnych oraz wykrawania mięsa; wykonuje prace związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych; obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w przetwórstwie mięsa; magazynuje i przygotowuje mięso do konfekcjonowania dystrybucji; konserwuje i usuwa drobne usterki maszyn i urządzeń do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Zadania zawodowe:

- dobieranie i przygotowywanie surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych do procesu produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych;
- dokonywanie oceny ich jakości pod względem organoleptycznym za pomocą wzroku, węchu, smaku, dotyku;
- dokonywanie rozbioru mięsa na elementy zasadnicze; wykrawanie tusz, półtusze i ćwierćtusze;
- dzielenie surowca do produkcji wędlin;
- przerabianie mięsa i podrobów na wędliny, wędzonki i wyroby wędliniarskie przy zastosowaniu maszyn i urządzeń masarskich;
- przekazywanie mięsa i tłuszczów do wychłodzenia;
- peklowanie mięsa drobnego, nastrzykiwanie części i elementów na wędzonki;
- rozdrabnianie mięsa, przygotowywanie mas wiążących i farszy do wędlin mięsnych i wędlin podrobowych;
- przeprowadzanie obróbki termicznej produktów;
- obsługiwanie maszyn i urządzeń, sprzętu pomocniczego i aparatury kontrolno-pomiarowej zgodnie z instrukcją obsługi;
- magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przestrzegając warunków ich przechowywania;
- przygotowanie mięsa i wędlin do konfekcjonowania i dystrybucji;
- dokonywanie oceny produktów i utrzymywanie w należytym stanie sanitarnym maszyn i urządzeń: mycie i odkażanie pomieszczeń produkcyjnych;
- stosowanie normy, instrukcji i receptur w procesie produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych;
- konserwowanie i usuwanie drobnych usterek maszyn i urządzeń do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań zawodowych oraz dokumentujących proces produkcji i magazynowania wyrobów spożywczych;
- rozwijanie własnych kompetencji zawodowych oraz aktualizacja wiedzy z zakresu nowych trendów w przetwórstwie mięsa;
- przestrzeganie zasad etyki zawodowej, ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej.

Dodatkowe

- opracowywanie przepisów nowych gatunków i rodzajów wędlin

zadania
zawodowe:

oraz metod ich produkcji.