

## RZEŹNIK-WĘDLINIARZ

Wykonuje podział tusz, półtusz, ćwierć tusz na elementy, przygotowuje mięsa bez kości, a także przygotowuje i przerabia mięso i podroby na wędliny, wędzonki oraz wyroby wędliniarskie z różnego rodzaju mięs, według określonych receptur, przy zastosowaniu maszyn urządzeń.

Jego zadania obejmują:

- klasyfikację żywca podczas przyjęcia w punkcie skupu;
- nadzór nad magazynowanym żywcem;
- dokonywanie obróbki poubojowej zwierząt rzeźnych oraz klasyfikacja poubojowa mięsa;
- dokonywanie rozbioru tusz, półtusz i ćwierć tusz zwierzęcych, elementów kulinarnych;
- konserwację mięsa i jego przetworów;
- magazynowanie surowców;
- produkcję wędzonek, kielbas, konserw, szynek, wędlin podrobowych, wyrobów uszlachetnionych, w tym garmażeryjnych, tłuszczów topionych oraz bekonu;
- produkcję zwierzęcych mączek paszowych;
- obróbkę i przygotowanie do produkcji zamienników białka mięsa;
- nadzorowanie transportu mięsa i przetworów mięsnych;
- sporządzanie dokumentacji magazynowej;
- umiejętność sprzedaży i doradztwa klientom.