

Standard wymagań – egzamin mistrzowski

dla zawodu
RZEŹNIK WĘDLINIARZ

Kod z klasyfikacji zawodów i specjalności dla potrzeb rynku pracy	Kod z klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego
741104	-

Egzamin przeprowadzany jest w dwóch etapach:

etap praktyczny: polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne

etap teoretyczny: odbywa się w dwóch częściach: pisemnej i ustnej

1. W części pisemnej kandydat udziela odpowiedzi na pytania z zakresu tematów:
 - rachunkowość zawodowa
 - dokumentacja działalności gospodarczej
 - rysunek zawodowy
 - zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
 - podstawowe zasady ochrony środowiska
 - podstawowe przepisów prawa pracy
 - podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem
 - podstawy psychologii i pedagogiki
 - metodyka nauczania
2. Część ustna polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:
 - technologia
 - maszynoznawstwo
 - materiałoznawstwo

Zawód: rzeźnik-wędliniarz

I. Etap teoretyczny (część pisemna i ustna) egzaminu obejmuje:

Zakres wiadomości w zawodzie i umiejętności właściwych dla kwalifikacji mistrza w zawodzie

Kandydat na mistrza powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

- 1.1. stosować pojęcia, określenia, znaki i typowe sformułowania stosowane w procesach technologicznych produkcji mięsa i przetwórstwie mięsa;
- 1.2. rozpoznawać cechy ras i typów użytkowych zwierząt rzeźnych;
- 1.3. rozróżniać pojęcia stosowane w branży spożywczej z uwzględnieniem przetwórstwa mięsa;
- 1.4. rozpoznawać maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa, produkcji konserw, tłuszczów topionych, wędlin i wędzonek;
- 1.5. rozróżniać kryteria klasyfikacji przedubojowej żywca i poubojowej mięsa;
- 1.6. znać i korzystać z norm branżowych / dotyczących m.in. magazynowania żywca, mięsa, surowców pomocniczych oraz wyrobów gotowych/;
- 1.7. znać zasady stosowania zamienników surowcowych;
- 1.8. korzystać z zasad stosowania środków poprawy procesów technologicznych na podstawie badań laboratoryjnych.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. klasyfikować i określać rodzaje mięsa i przetworów mięsnych;
- 2.2. dobierać maszyny, urządzenia i sprzęt do linii uboju i obróbki poubojowej zwierząt rzeźnych oraz do rozbioru i wykrawania mięsa;
- 2.3. dobierać maszyny i urządzenia do procesów technologicznych przetwórstwa mięsa;
- 2.4. określać kolejność czynności przy dokonywaniu rozbioru mięsa;
- 2.5. rozróżniać przemiany zachodzące w mięsie i jego przetworach podczas zabiegów utrwalających;
- 2.6. ustalać parametry i warunki pracy urządzeń wykorzystywanych w procesach technologicznych przetwórstwa mięsnego;
- 2.7. dobierać metody utrwalania wyrobów i przetworów mięsnych;
- 2.8. dobierać sposoby i nowoczesne techniki pakowania wyrobów wędliniarskich;
- 2.9. szacować zapotrzebowanie na surowce, przyprawy i materiały pomocnicze na podstawie norm i receptur;
- 2.10. określać procentowy udział elementów zasadniczych w tuszach zwierząt rzeźnych;
- 2.11. wykonywać obliczenia kosztów bezpośrednich, dodatkowych i narzutów,
- 2.12. wykazać się umiejętnością sporządzania listy płac;
- 2.13. dokonywać rozliczenia produkcji.

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności.

- 3.1. wskazywać zagrożenia przy obsłudze maszyn i urządzeń mechanicznych, obróbce termicznej, transporcie wewnętrznym, chłodni i zamrażalni;
- 3.2. dobierać środki ochrony osobistej do prac związanych z produkcją i przetwórstwem mięsa;
- 3.3. wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu podczas wykonywania prac rzeźnika-wędliniarza;
- 3.4. wskazywać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania przepisów sanitarnych;
- 3.5. wykazać się znajomością profilaktyki wypadków przy pracy oraz umiejętnością wypełniania karty wypadów przy pracy.

Zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Kandydat na mistrza powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:**
 - 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
 - 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta;
 - 1.4. wykazać się umiejętnością samodzielnego podejmowania decyzji;
 - 1.5. znać zasady normowania pracy i systemu płac;
 - 1.6. znać podstawowe przepisy prawne i zarządzenia wykonawcze wynikające z kodeksu pracy;
 - 1.7. posiadać wiedzę dotyczącą przepisów określających zatrudnienie i szkolenie praktyczne pracowników młodocianych w zakładzie pracy;
 - 1.8. korzystać z podstawowych wiadomości dotyczących gospodarki rynkowej;
 - 1.9. znać wymagania Unii Europejskiej w zakresie przetwórstwa mięsa.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy,
 - 2.4. wypełniać prawidłowo deklaracje podatkowe, druki rejestracyjne i ZUS,
 - 2.5. dokonywać rozliczeń i kosztorysowania wykonywanych czynności pod względem opłacalności prowadzenia działalności gospodarczej.

Podstawy psychologii i pedagogiki oraz metodyka nauczania

Kandydat na mistrza powinien posiadać wiadomości i rozumieć procesy a w szczególności:

- 1. Wyjaśniać i oceniać sytuacje stosując się do opisu zagadnień i problemów w obszarze:**
 - 1.1. psychologii osobowości:
 - 1.1.1. rozumieć rozwój psychiczny człowieka i czynniki na niego wpływające oraz cechy psychiczne osobowości i jej składniki:
 - charakter i jego cechy, zdolności i uzdolnienia;
 - zainteresowania i skłonności;
 - temperament i jego rodzaje.
 - 1.1.2. znać podejście psychologiczne do uczenia się i procesów poznawczych:
 - przetwarzanie informacji – rodzaje pamięci;
 - czynniki indywidualne wpływające na motywację nauczania;
 - czynniki związane z organizacją nauczania.
 - 1.1.3. znać sposoby postępowania i reagowania w sytuacjach trudnych:
 - stres i frustracja;
 - typy sytuacji trudnych;
 - reakcje na sytuacje trudne.
 - 1.2. psychologii rozwojowej i wychowawczej:
 - 1.2.1. posiadać wiedzę nt. okresów rozwojowych;
 - 1.2.2. brać pod uwagę czynniki rozwojowe.
 - 1.3. psychologii pracy:

- 1.3.1. określać wzajemny wpływ i oddziaływanie w układzie człowiek – praca;
- 1.3.2. znać etapy dostosowania człowieka do pracy:
 - wprowadzenie do pracy;
 - szkolenie zawodowe i doskonalenie.

2. Stosować się do zasad pedagogiki – dydaktyki i metodyki nauczania:

- 2.1. określać cele nauczania w procesie praktycznej nauki zawodu;
- 2.2. znać kryteria doboru metod nauczania;
- 2.3. umieć posługiwać się programem nauczania;
- 2.4. znać zasady nauczania oraz kontroli i oceny pracy ucznia;
- 2.5. stosować odpowiednie środki dydaktyczne w procesie kształcenia;
- 2.6. planować nauczanie wg podstawy programowej kształcenia w zawodzie;
- 2.7. stosować się do standardów wymagań będących podstawą do przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie;
- 2.8. dobierać ogniwa i formy organizacyjne pracy dydaktyczno – wychowawczej w kształceniu zawodowym;
- 2.9. prowadzić dokumentację pedagogiczną w zakładzie szkolącym uczniów.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematami:

1. Ubój zwierząt rzeźnych, klasyfikacja poubojowa.
2. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem tusz zwierzęcych.
3. Wykonanie prac związanych z wytwarzaniem określonych przetworów mięsnych.

Kandydat na mistrza powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
- 1.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu;
- 1.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

2. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematami.

- 2.1. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem półtuszy zwierzęcych;
 - 2.1.1. ułożyć półtuszę zwierzęcą na stole do rozbioru mięsa i pniu do rąbania;
 - 2.1.2. zaznaczyć linie cięcia do przeprowadzenia rozbioru półtuszy;
 - 2.1.3. wykonać rozbiór półtuszy po zaznaczonych liniach cięcia zgodnie z instrukcją technologiczną z uwzględnieniem procesów przetwórstwa mięsa;
 - 2.1.4. posługiwać się narzędziami i sprzętem pomocniczym służącym do rozbioru mięsa zgodnie z przeznaczeniem;
 - 2.1.5. kontrolować jakość wykonywanej pracy;
 - 2.1.6. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
 - 2.1.7. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
 - 2.1.8. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia, sprzęt pomocniczy, stół do rozbioru i pień do rąbania mięsa;
- 2.2. Wykonanie prac związanych z wytwarzaniem określonych przetworów mięsnych:
 - 2.2.1. wykonywać czynności związane z wytwarzaniem przetworów mięsnych
 - 2.2.2. zgodnie z wymaganiami procesu technologicznego;
 - 2.2.3. obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w procesie wytwarzania
 - 2.2.4. przetworów mięsnych;

- 2.2.5. stosować normy w procesie wytwarzania przetworów mięsnych;
- 2.2.6. przeprowadzić kontrolę jakości produktu i określić uzyskaną wydajność
- 2.2.7. w stosunku do użytego surowca;
- 2.2.8. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
- 2.2.9. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 2.2.10. uporządkować i oczyścić użytkowany sprzęt, maszyny i urządzenia.

3. Prezentować efekt wykonanego zadania:

- 3.1. uzasadnić sposób wykonania zadania;
- 3.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematami:

1. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem półtuszy zwierzęcych

Stół do rozbioru obity blachą ocynkowaną jako wydzielone stanowisko robocze o powierzchni 4 m², oświetlony światłem sztucznym. Temperatura pracy od 8-12°C. Przy każdym stanowisku podesty plastikowe lub ze stali nierdzewnej. Narzędzia i sprzęt: wózki transportowe, wagi, pnie do rąbania z tworzywa sztucznego odpornego na uderzenia, pojemniki, narzędzia do ręcznego rozbioru (noże trybowniki, musaty, stalki, piły tarczowe lub ramowe, topory). Dokumentacja: plansze rozbioru półtuszy.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

2. Wykonanie określonych prac związanych z produkcją wskazanych przetworów mięsnych

Wydzielone stanowiska do prac przetwórstwa mięsnego spełniające wymagania określone w normach oraz pomieszczenie z urządzeniami do zachowania higieny osobistej. Wyposażenie podstawowe: maszyny do rozdrabniania, kutrowania, nadziewania oraz komora wędzarniczo-parzelnicza.

Wyposażenie pomocnicze: stoły metalowe przy nadziewarkach, wózkowanny do farszu, wózki wędzarniczo-parzelnicze. Przygotowany surowiec z mięsa peklowanego w ilości niezbędnej do przeprowadzenia próby pracy i wydajności maszyn i urządzeń. Dokumentacja: receptury przetworów mięsnych. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.