

Założenia programowe

stworzone przez Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą w Poznaniu w porozumieniu z Komisją Egzaminacyjną w zawodzie „rzeźnik-wędliniarz” na podstawie „Standardów wymagań” Związku Rzemiosła Polskiego z 2004 r. oraz „Podstaw programowych kształcenia” Ministerstwa Edukacji Narodowej z 2004 r.

dla zawodu:

RZEŹNIK-WĘDLINIARZ

W wyniku kształcenia w zakładzie rzemieślniczym absolwent powinien:

I. Z zakresu teorii:

1. stosować pojęcia, określenia, znaki i typowe sformułowania stosowane w procesach technologicznych produkcji mięsa i przetwórstwie mięsa;
2. rozróżniać pojęcia stosowane w branży spożywczej z uwzględnieniem przetwórstwa mięsa;
3. charakteryzować budowę histologiczną, skład chemiczny oraz znaczenie odżywcze i energetyczne mięsa i przetworów mięsnych;
4. rozróżniać gatunki, typy i rasy zwierząt rzeźnych oraz obsługiwać zwierzęta rzeźne w magazynach żywca;
5. rozróżniać kryteria klasyfikacji przedubojowej żywca i poubojowej mięsa;
6. charakteryzować czynności humanitarnego uboju i obróbki poubojowej;
7. charakteryzować znaczenie higieny produkcji i badania mięsa po uboju;
8. prowadzić procesy technologiczne przetwórstwa mięsa w sposób zapewniający właściwą, zgodną z normami, jakość zdrowotną produktów oraz bezpieczeństwo żywności;
9. analizować zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów, i ustalać krytyczne punkty kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP) w procesach produkcji, prowadzonych w zakładzie przetwórstwa mięsa;
10. prowadzić procesy technologiczne z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice – GMP) i dobrej praktyki higienicznej (Good Hygiene Practice – GHP);
11. rozpoznawać maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa, produkcji konserw, tłuszczów topionych, wędlin i wędzonek.

II. Z zakresu praktyki:

1. posługiwać się normami technologicznymi, instrukcjami i recepturami stosowanymi w przetwórstwie mięsa;
2. klasyfikować i określać rodzaje mięsa i przetworów mięsnych;
3. stosować kryteria klasyfikacji przedubojowej i poubojowej;

4. szacować zapotrzebowanie na surowce, przyprawy i materiały pomocnicze na podstawie norm i receptur;
5. określać procentowy udział elementów zasadniczych w tuszach zwierząt rzeźnych;
6. stosować metody utrwalania mięsa i przetworów mięsnych;
7. określać kolejność czynności przy dokonywaniu rozbioru mięsa;
8. dokonywać zbiorów, obróbki i konserwowania ubocznych artykułów poubojowych;
9. dokonywać rozbioru i wykrawać mięso;
10. rozróżniać przemiany zachodzące w mięsie i jego przetworach podczas zabiegów utrwalających;
11. dobierać metody utrwalania wyrobów i przetworów mięsnych;
12. stosować surowce do przerobu, dozwolone substancje dodatkowe oraz substancje pomagające w przetwarzaniu;
13. dobierać sposoby i nowoczesne techniki pakowania wyrobów wędliniarskich;
14. dobierać maszyny, urządzenia i sprzęt do linii uboju i obróbki poubojowej zwierząt rzeźnych oraz do rozbioru i wykrawania mięsa;
15. ustalać parametry i warunki pracy urządzeń wykorzystywanych w procesach technologicznych przetwórstwa mięsnego;
16. obsługiwać oraz konserwować maszyny i urządzenia stosowane w przetwórstwie mięsa;
17. posługiwać się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w procesach przetwórstwa mięsa.

III. Ponadto:

1. stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, przeciwporażeniowej i ochrony środowiska przy eksploatacji, pomiarach, montażu, naprawie oraz konserwacji instalacji, maszyn i urządzeń elektrycznych;
2. sprawnie komunikować się,
3. wyszukiwać i przetwarzać informacje;
4. korzystać z literatury oraz innych źródeł wiedzy fachowej w celu stałego aktualizowania swojej wiedzy oraz umiejętności;
5. korzystać ze źródeł wiedzy ekonomicznej i prawnej;
6. znać podstawowe wiadomości z zakresu prawa pracy, prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem oraz dokumentacji działalności gospodarczej;
7. znać możliwości podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych.