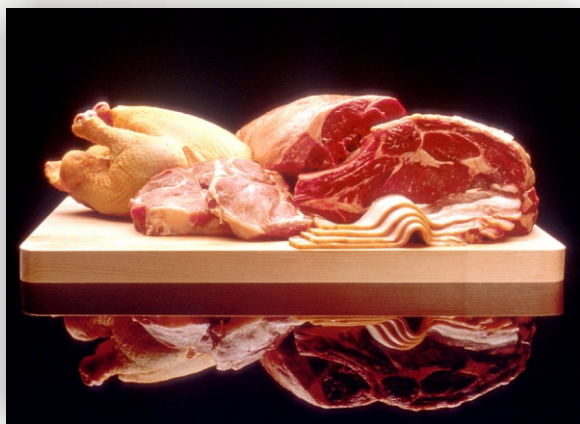


Wędliniarz

*jest zawodem szkolnym,
którego nauka
odbywa się w systemie trzyletnim*

Zawód jednokwalifikacyjny

**- produkcja przetworów mięsnych
i tłuszczowych**



Informacji udziela:

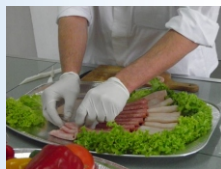
Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu

**Wydział Oświaty
al. Niepodległości 2,
61-874 Poznań**

**tel.: (061) 852-34-01
lub (061) 853-78-05
wew. 222, 230, 258**

www.irpoznan.com.pl

Wędliniarz



Dokonyuje rozbioru tusz zwierząt rzeźnych oraz wykrawa mięso, magazynuje i przygotowuje mięso, przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji, obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w przetwórstwie mięsa, wykonuje prace związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Ponadto:

- ◆ stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;
- ◆ określa wartość odżywczą produktów spożywczych;
- ◆ wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych;
- ◆ charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;
- ◆ rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych;
- ◆ interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;
- ◆ rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń;
- ◆ rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;
- ◆ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną;
- ◆ rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;
- ◆ rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;
- ◆ posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;
- ◆ określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom;
- ◆ identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), zasadami GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*);
- ◆ stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.