

М'ясопереробник

- розбирає і розкрює м'ясо;
- готує м'ясо до зберігання та розподілу;
- виконує роботи, пов'язані з виробництвом м'ясної продукції;
- готує до зберігання та дистрибуції м'ясну продукцію.



Бачите себе м'ясопереробником?

Зголосіться до нас!

Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu
al. Niepodległości 2,
61-874 Poznań
tel.: 61 853 78 05
oswiata@irpoznan.com.pl
www.irpoznan.com.pl



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu



М'ясопереробник



Описання роботи:

м'ясопереробник постачає на ринок м'ясо та м'ясопродукти належної якості з високими показниками для здоров'я, які відповідають вимогам споживача. Виробники м'яса повинні дбати про найякіснішу сировину, правильно її зберігати та готувати до переробки. Основним завданням виробника продукції є виробництво широкого асортименту копченостей, ковбас, субпродуктів і блокових виробів, консервів, харчових жирів і виробництва м'яса для торгівлі з дотриманням принципів безпеки харчових продуктів. Виробництво висококомеханізоване, базується на традиційних рецептах і сучасних технологіях.

Робоче місце

м'ясопереробні підприємства.

Вимоги:

дуже міцне здоров'я, здібності працювати руками та фізична підготовленість, вигострений смак, нюх, гострота зору та розрізнення кольорів, уміння працювати в команді.

Як можна отримати кваліфікацію у цій професії:

Професійне навчання триває три роки. Здійснюється за дуальною системою і проходить по черзі в професійно-технічній школі першого ступеня (теорія) та у роботодавця на основі трудового договору про професійну підготовку (практика). Завершенням професійного навчання є складання іспиту та отримання свідоцтва підмайстра, що підтверджує отримання професійної кваліфікації з даної професії в даній країні та за кордоном. У більш довгостроковій перспективі є можливість продовження навчання в професійно-технічній школі другого ступеня, здати випускний іспит та іспит на звання техника, а також навчатись у ВНЗ. Ви також можете отримати диплом магістра, який підтверджує володіння найвищим рівнем професійної кваліфікації в галузі даного ремесла.