

Zawód: **rzeźnik-wędliniarz**
symbol cyfrowy: **741[03]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent 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.
- 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.
- 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.

Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent 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.

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.

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

1. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem półtuszy zwierzęcych.
2. Wykonanie prac związanych z wytwarzaniem określonych przetworów mięsnych.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania;
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi;
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

2. Organizować stanowisko pracy:

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

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

3.1. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem półtuszy zwierzęcych:

- 3.1.1. ułożyć półtuszę zwierzęcą na stole do rozbioru mięsa i pniu do rąbania;
- 3.1.2. zaznaczyć linie cięć do przeprowadzenia rozbioru półtuszy;
- 3.1.3. wykonać rozbiór półtuszy po zaznaczonych liniach cięć zgodnie z instrukcją technologiczną, z uwzględnieniem procesów przetwórstwa mięsa;
- 3.1.4. posługiwać się narzędziami i sprzętem pomocniczym służącym do rozbioru mięsa zgodnie z przeznaczeniem;
- 3.1.5. kontrolować jakość wykonywanej pracy;
- 3.1.6. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
- 3.1.7. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 3.1.8. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia, sprzęt pomocniczy, stół do rozbioru i pień do rąbania mięsa.

3.2. Wykonanie prac związanych z wytwarzaniem określonych przetworów mięsnych:

- 3.2.1. wykonać czynności związane z wytwarzaniem przetworów mięsnych zgodnie z wymaganiami procesu technologicznego;
- 3.2.2. obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w procesie wytwarzania przetworów mięsnych;
- 3.2.3. stosować normy w procesie wytwarzania przetworów mięsnych;
- 3.2.4. przeprowadzić kontrolę jakości produktu i określić uzyskaną wydajność w stosunku do użytego surowca;
- 3.2.5. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
- 3.2.6. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 3.2.7. uporządkować i oczyścić użytkowany sprzęt, maszyny i urządzenia.

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

- 4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania;
- 4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematami:

1. Wykonanie określonych prac związanych z rozbiorem póltusz 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 póltusz. 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.