

## Standard wymagań- egzamin czeladniczy

dla zawodu

### RZEŹNIK WĘDLINIARZ

Kod z klasyfikacji zawodów i specjalności dla potrzeb rynku pracy	Kod z klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego
<b>741104</b>	<b>741[03]</b>

#### 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 przepisy prawa pracy
  - podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem
2. w części ustnej kandydat odpowiada na pytania z zakresu następujących tematów:
  - technologia
  - maszynoznawstwo
  - materiałoznawstwo

Zadania do etapu praktycznego i pytania do etapu praktycznego przygotowywane są na podstawie standardu wymagań ustalonego przez ministra właściwego ds. edukacji

(Ustawa o rzemiośle z dnia 22 marca 1989, tekst jednolity:

Dz. U. Z 2002r Nr 112, poz. 979, z późn. zm. Dz. U. z 2003 Nr 137, poz. 1304)

Zawód: **rzeźnik-wędliniarz**

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

## **Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie**

Kandydat 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.

## **Zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą**

Kandydat 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.

**II. 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.

**Kandydat 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 półtuszy zwierzęcych**

Stół do rozbioru obity blachą ocynkowaną jako wydzielone stanowisko robocze o powierzchni 4 m<sup>2</sup>, 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.