

Nazwa: Rzeźnik-wędliniarz

Kod: 751105

Synteza: Dokonuje uboju zwierząt rzeźnych i rozbioru tusz; przygotowuje i przerabia mięso i podroby na wędliny i wyroby wędliniarskie zgodnie z instrukcjami i recepturami, przy zastosowaniu narzędzi ręcznych oraz różnego rodzaju maszyn i urządzeń.

Zadania zawodowe:

- dokonywanie uboju i obróbki poubojowej zwierząt rzeźnych, przecinanie tusz na półtusze i ćwierćtusze;
- rozbiór tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze;
- obróbka elementów zasadniczych zgodnie z wymaganiami do handlu i przetwórstwa;
- wykrawanie i klasyfikowanie mięsa drobnego;
- wyjmowanie z tusz ośrodków i ich segregowanie;
- czyszczenie i obrabianie jelit z przeznaczeniem na osłonki do produkcji wędlin;
- przeprowadzanie operacji technologicznych związanych z produkcją wędzonek, kiełbas, konserw, wędlin podrobowych i przetworów tłuszczowych, takich jak: peklowanie mięsa, rozdrabnianie, sporządzanie farszów, nadziewanie osłonek, napełnianie puszek, obróbka termiczna (wędzenie, parzenie, studzenie, pasteryzacja / sterylizacja) itp.;
- obsługa maszyn i urządzeń oraz sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanych w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- wykonywanie prac związanych z przygotowaniem przetworów mięsnych do dystrybucji;
- nadzorowanie transportu mięsa i przetworów mięsnych;
- sporządzanie dokumentacji magazynowej;
- utrzymywanie w należytym stanie sanitarnym maszyn i urządzeń;
- mycie i odkażanie pomieszczeń produkcyjnych.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- pełnienie funkcji brygadzysty i nadzorowanie innych pracowników;
- prowadzenie dokumentacji produkcyjnej i rozliczeń technologicznych zużycia surowców.