

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie
za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

INFORMACJA O ZAWODZIE

Rzeźnik-wędliniarz (751105)



Robotnicy przemysłowi i rzemieślnicy

**Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie
za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Rzeźnik-wędliniarz (751105)

Robotnicy przemysłowi i rzemieślnicy

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Rzeźnik-wędliniarz (751105)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [809]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce wykonane przez zespół ekspercki.



SPIS TREŚCI

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU	3
1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)	3
1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu	3
1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD	3
1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący	3
2. OPIS ZAWODU	4
2.1. Synteza zawodu	4
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania	4
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)	5
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne	6
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie	7
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji	8
2.7. Zawody pokrewne	9
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	9
3.1. Zadania zawodowe	9
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Nadzorowanie żywca oraz wykonywanie uboju i obróbki poubojowej zwierząt rzeźnych	9
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Wykonywanie rozbioru tusz, półtuszy, ćwierćtuszy na elementy zasadnicze i mięsa drobne	11
3.4. Kompetencja zawodowa Kz3: Przeprowadzanie czynności podczas produkcji wyrobów wędliniarskich	11
3.5. Kompetencje społeczne	14
3.6. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu	14
3.7. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji	15
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO	15
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	15
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	16
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	17
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie	18
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	18
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	19
7. SŁOWNIK POJĘĆ	21
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	21
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	23

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Rzeźnik-wędliniarz 751105

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Masarz.
- Rozbieracz-wykrawacz.
- Rzeźnik.
- Ubojowy.
- Wędliniarz.
- Wędzarz.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 7511 Butchers, fischmongers and related food prepares.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja C – Przetwórstwo przemysłowe.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:

- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz źródeł internetowych,
- wyników badań i analiz prowadzonych w projekcie: Sektorowy Program Operacyjny Rozwój Zasobów Ludzkich (2007 r.) „Opracowanie i upowszechnienie krajowych standardów kwalifikacji zawodowych”,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Wortalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w październiku 2018 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspercki:

- Izabela Chebdowska – Amigos s.c., Bieniędzice.
- Ewelina Jastrzębska – Masarnia ELMAS, Radom.
- Jarosław Sitek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Hanna Całuń-Swat – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Dorota Koprowska – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Ireneusz Woźniak – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Małgorzata Kowalska – Uniwersytet Technologiczno-Humanistyczny, Radom.
- Małgorzata Miedzińska – Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich, Radom.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Lucyna Kubicka – Izba Rzemiosła oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach.
- Anna Żbikowska – Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Oddział Warszawski, Warszawa.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2018 r.

WAŻNE:

W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU**2.1. Synteza zawodu**

Rzeźnik-wędliniarz dokonuje uboju¹⁵ zwierząt rzeźnych i rozbioru tusz¹², 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.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania**Opis pracy**

Rzeźnik-wędliniarz jest zawodem branży mięsnej o charakterze produkcyjnym. Rzeźnik-wędliniarz nadzoruje przyjęcie żywca do uboju. Dokonuje uboju zwierząt. Wykonuje czynności przy powłokach zewnętrznych i podczas obróbki poubojowej tusz (opalania, oskórowania, wytrzewiania, czyli opróżniania jamy brzusznej i klatki piersiowej, wstępnego podziału tusz na półtusze) i wstępnej oceny jakościowej. Dokonuje rozbioru półtuszy, ćwierćtuszy na części zasadnicze oraz wykrawa mięsa drobne z podziałem na klasy. Segreguje odpady produkcyjne. Kontroluje proces magazynowania mięs w warunkach chłodniczych/mroźniczych. Wykonuje peklowanie mięsa metodą peklowania na sucho⁹, mokro⁸ lub metodą kombinowaną. Dokonuje obróbki mechanicznej mięsa (w tym: rozdrabniania, kutrowania⁵, mieszania, napełniania). Przeprowadza utrwalanie mięsa i jego przetworów. Przeprowadza ocenę organoleptyczną mięs i jego przetworów. Monitoruje proces schładzania, suszenia, podsuszania, magazynowania wędlin w warunkach chłodniczych. Pakuje, etykietuje mięso i jego przetwory, transportuje wewnątrzzakładowo. Wydaje odbiorcy mięsa i wyroby mięsne zgodnie z zamówieniem. Utrzymuje drobny sprzęt, maszyny i urządzenia, hale produkcyjne i magazynowe w należytej czystości zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej i bezpieczeństwa.

Sposoby wykonywania pracy

Rzeźnik-wędliniarz wykonuje swoją pracę:

- z wykorzystaniem specjalistycznego sprzętu,
- w sposób bezpieczny dla zdrowia konsumentów,
- zgodnie z wymaganiami technologicznymi danego wyrobu,
- zgodnie z założeniami prawa żywnościowego oraz zasadami opracowanymi w dokumentacji zakładowej,
- racjonalnie wykorzystując surowce, półprodukty, dodatki do żywności, materiały pomocnicze oraz opakowania,
- segregując odpady produkcyjne na komunalne i pochodzenia zwierzęcego.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2. i 3.3. Kompetencje zawodowe.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Rzeźnik-wędliniarz może pracować w ubojniach, zakładach rozbioru mięsa, w zakładach przetwórstwa mięsnego.

Rzeźnik-wędliniarz pracuje w pomieszczeniach zamkniętych, sztucznie oświetlonych, przy dużym natężeniu hałasu. W zależności od działu produkcyjnego narażony jest na duże zmiany temperatury (skrajnie niskie lub skrajnie wysokie wartości temperatur), dużą wilgotność oraz nasycenie powietrza dymem wędzarniczym.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Rzeźnik-wędliniarz w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:

- myjki tusz na linii ubojowej,
- aparaturę do ogłuszania zwierząt¹,
- oparzarki,
- szczeciniarki¹⁴,
- piły tarczowe,
- piły taśmowe,
- noże trybowniki,
- odbłaniarki⁷,
- odtłuszczarki,
- masownice⁶,
- myjki pojemników,
- wilki¹⁷,
- kutry,
- mieszaliki,
- nadziewarki,
- piece konwekcyjno-parowe,
- jeliciarki⁴,
- komory wędzarniczo-parzelnicze,
- kotły warzelne,
- pakowaczki próżniowe lub pakujące w atmosferze gazów obojętnych,
- wagi,
- termometry,
- tunele przepędowe,
- komory do oszałamiania zwierząt za pomocą CO₂,
- aparaty do zarabiania odbytu,
- stacje myjące,
- sterylizatory do pił,
- oczyszczarki do żołądków.

Organizacja pracy

Rzeźnik-wędliniarz w zależności od stanowiska pracy może pracować indywidualnie lub zespołowo. W zależności od potrzeb zakładu produkcyjnego praca może przebiegać w systemie jedno-, dwu- lub trzyczmianowym.

Szczególnie ważne jest dla rzeźnika-wędliniarza planowanie i organizowanie pracy zgodnie z:

- wymaganiami sanitarno-higienicznymi,
- zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- zasadami przeciwpożarowymi,
- zasadami ochrony środowiska,
- procedurami wewnątrzzakładowymi.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Zagrożenia bezpieczeństwa dla pracownika w zawodzie **rzeźnik-wędliniarz** dotyczą głównie:

- śliskich i mokrych powierzchni (możliwość poślizgnięcia lub upadku),
- ostrych przedmiotów i krawędzi (możliwość urazów, skaleczeń),
- obsługi sprzętu i urządzeń ruchomych (porażenie prądem elektrycznym),
- wysokiej temperatury (możliwość poparzenia),
- hałasu powstającego przy pracy niektórych urządzeń (możliwość wywołania bólu głowy, uczucia zmęczenia),
- kontaktu z mikroorganizmami przy pracy z surowym mięsem (mogą powodować np. zakażenie salmonellą lub trudno gojące się rany),
- kontaktu ze środkami chemicznymi służącymi do mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu.

Najczęściej występującymi chorobami zawodowymi są:

- choroby odzwierzęce,
- biegunki, zatrucia pokarmowe,
- alergie pokarmowe,
- alergie skórne,
- poparzenia skórne,
- poparzenia górnych dróg oddechowych,
- dyskopatia,
- złamania, zwichnięcia,
- zwyrodnienia stawów.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **rzeźnik-wędliniarz** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność układu mięśniowego,
- sprawność narządów równowagi,
- sprawność zmysłu smaku,
- sprawność zmysłu węchu;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- zręczność rąk,
- spostrzegawczość,
- zmysł równowagi,
- czucie smakowe,
- powonienie;

w kategorii sprawności i zdolności

- zdolność koncentracji uwagi,
- podzielność uwagi,
- współpraca w zespole;

w kategorii cech osobowościowych

- samodzielność i samokontrola,
- gotowość do pracy w warunkach monotonnych,
- gotowość do pracy w nieprzyjemnych (różnych) warunkach środowiskowych,
- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- łatwość przerzucania się z jednej czynności na drugą,
- podejmowanie szybkich i trafnych decyzji,
- gotowość do współdziałania,
- gotowość podporządkowania się,
- dokładność,
- radzenie sobie ze stresem,
- odporność na działanie pod presją czasu.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.4. Kompetencje społeczne; 3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

W zawodzie **rzeźnik-wędliniarz** wymagana jest wysoka sprawność fizyczna i ruchowa, ponieważ jego praca wymaga znacznego wysiłku fizycznego.

Czynnikami utrudniającym pracę w zawodzie **rzeźnik-wędliniarz** są zaburzenia dużego stopnia sprawności kończyn dolnych oraz zaburzenia niewielkiego i znacznego stopnia sprawności kończyn górnych, a w szczególności w zakresie zręczności palców i rąk, zaburzenia zmysłu węchu, smaku, dotyku oraz równowagi.

W tym zawodzie trudności mogą mieć osoby z dysfunkcjami narządu wzroku, takimi jak: znacznie ograniczone pole widzenia, brak widzenia stereoskopowego oraz nieprawidłowe rozróżnianie barw, a także osoby z wszelkimi innymi dysfunkcjami, które nie mogą być skorygowane szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi.

Przeciwwskazania do pracy w tym zawodzie to:

- nosicielstwo jakichkolwiek chorób zakaźnych i pasożytniczych,
- przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk),
- alergia kontaktowa i wziewna na niektóre wykorzystywane substancje chemiczne.

WAŻNE:

O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Do podjęcia pracy w zawodzie **rzeźnik-wędliniarz** preferowane jest wykształcenie na poziomie branżowej szkoły I stopnia (dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) o profilu spożywczym np. w zawodach: wędliniarz, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego lub tytuły czeladnika

i mistrza uzyskane podczas rzemieślniczego przygotowania zawodowego w zawodzie rzeźnik-wędliniarz lub wędliniarz.

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Atutem przy zatrudnieniu **rzeźnika-wędliniarza** jest posiadanie:

- świadectwa potwierdzającego kwalifikację TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych (wyodrębnioną w zawodzie szkolnym wędliniarz), po zdaniu egzaminu organizowanego przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną,
- świadectwa potwierdzającego kwalifikację TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń (wyodrębnioną w zawodzie szkolnym operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego), po zdaniu egzaminu organizowanego przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną,
- świadectwa czeladniczego lub dyplomu mistrzowskiego w zawodach pokrewnych rzeźnik-wędliniarz lub wędliniarz, nadawanego w ramach rzemieślniczego przygotowania zawodowego, po zdaniu egzaminu organizowanego przez Izby Rzemieślnicze,
- certyfikatu (zaświadczenia) potwierdzającego udział w szkoleniach w zakresie produkcji wyrobów wędliniarskich,
- certyfikatu potwierdzającego udział w szkoleniu oraz trzymiesięczną praktykę na stanowisku ubojowego w zakładzie pracy.

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl> oraz Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

W zależności od schematu organizacyjnego przedsiębiorstwa oraz ilości zatrudnionego personelu, **rzeźnik-wędliniarz** może awansować stopniowo na: brygadzystę działu, mistrza zmianowego, kierownika produkcji, a na końcu kierownika zakładu.

Rzeźnik-wędliniarz może rozwijać swoje kompetencje poprzez udział w kształceniu i/lub szkoleniu w zawodach pokrewnych.

Po zdobyciu wykształcenia średniego, np. w zawodzie technik technologii żywności lub technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności i zdaniu egzaminu maturalnego, może ukończyć szkołę wyższą np. na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka i awansować w hierarchii zawodowej.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **rzeźnik-wędliniarz** istnieje możliwość potwierdzania kompetencji w:

- zawodzie szkolnym pokrewnym wędliniarz, w zakresie kwalifikacji: TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych (egzamin potwierdzający kwalifikację organizują Okręgowe Komisje Egzaminacyjne),
- zawodzie szkolnym pokrewnym operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego w zakresie kwalifikacji TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń (egzamin potwierdzający kwalifikację organizują Okręgowe Komisje Egzaminacyjne),
- zawodach rzemieślniczych rzeźnik-wędliniarz lub wędliniarz (egzamin organizują Izby Rzemieślnicze).

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl> oraz Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **rzeźnik-wędliniarz** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Garmażer	751101
Jeliciarz	751102
Przetwórcą ryb ⁵	751103
Rozbieracz-wykrawacz	751104
Ubojowy	751106
Wędliniarz ⁵	751107

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **rzeźnik-wędliniarz** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Nadzorowanie żywca od przyjęcia do uboju.
- Z2 Dokonywanie uboju zwierząt rzeźnych.
- Z3 Dokonywanie obróbki poubojowej tusz oraz ubocznych artykułów uboju (w tym kompletów ośrodków, kompletów jelit).
- Z4 Rozbieranie półtuszy, ćwierćtuszy i wykrawanie mięs drobnych.
- Z5 Kontrolowanie warunków magazynowania mięs w warunkach chłodniczych/mroźniczych.
- Z6 Przyjmowanie i magazynowanie dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.
- Z7 Peklowanie mięsa metodą na sucho, mokro lub kombinowaną.
- Z8 Poddawanie mięsa obróbce mechanicznej (w tym rozdrabnianiu, kutrowaniu, mieszaniu, napełnianiu).
- Z9 Przygotowywanie i obróbka elementów mięsnych przeznaczonych do produkcji wędzonek.
- Z10 Poddawanie półproduktów obróbce termicznej z wykorzystaniem niskich, średnich i wysokich temperatur.
- Z11 Poddawanie produktów schładzaniu, ocenie organoleptycznej, pakowaniu, etykietowaniu i ekspedycji.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Nadzorowanie żywca oraz wykonywanie uboju i obróbki poubojowej zwierząt rzeźnych

Kompetencja zawodowa Kz1: Nadzorowanie żywca oraz wykonywanie uboju i obróbki poubojowej zwierząt rzeźnych obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Nadzorowanie żywca od przyjęcia do uboju	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Typy i rasy użytkowe zwierząt rzeźnych; - Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności stosowane w zakładzie, w tym założenia Systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP¹³, Dobrej praktyki produkcyjnej GMP³ i Dobrej praktyki	- Planować czynności związane z pracą na stanowisku przyjęcia żywca; - Wykonywać działania zapobiegawcze, monitoringowe i korygujące w wyznaczonych punktach kontrolnych¹⁰ i krytycznych¹¹, związane z nadzorowaniem żywca na etapie od przyjęcia

higienicznej <u>GHP</u>² związane z nadzorowaniem żywca na etapie od przyjęcia do uboju; • Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska na etapie od przyjęcia do uboju; • Formy skupu zwierząt; • Wytyczne magazynowania zwierząt rzeźnych.	do uboju; • Dokonywać przepędu zwierząt; • Nadzorować żywca w magazynach przedubojowych; • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska na etapie od przyjęcia do uboju; • Oceniać wartość rzeźną zwierząt; • Zapewniać dobrostan przyjętym do uboju zwierzętom.
---	---

Z2 Dokonywanie uboju zwierząt rzeźnych

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Instrukcje wewnętrzzakładowe związane z dokonywaniem uboju: higieniczne, pracy, stanowiskowe, jakościowe i technologiczne; • Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności stosowane w zakładzie związane z procesem uboju; • Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska na etapie od przyjęcia do uboju; • Metody uboju zwierząt rzeźnych; • Wyposażenie linii ubojowych; • Metody oszałamiania zwierząt rzeźnych.	• Planować czynności związane z pracą na stanowisku uboju; • Dobierać i ustalać parametry maszyn oraz urządzeń stosowanych na danym stanowisku pracy; • Monitorować proces uboju; • Dokonywać uboju zwierząt rzeźnych w sposób humanitarny; • Rozdzielać uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego <u>uppz</u>¹⁶ według kategoryzacji na etapie uboju; • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska na etapie uboju; • Wykonywać czynności ubojowe na każdym stanowisku z linii ubojowej zwierząt rzeźnych; • Obsługiwać maszyny i urządzenia specjalistyczne na linii ubojowej zwierząt rzeźnych.

Z3 Dokonywanie obróbki poubojowej tusz oraz ubocznych artykułów uboju (w tym kompletu jelit i kompletu ośrodków)

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Instrukcje wewnętrzzakładowe dotyczące obróbki poubojowej: higieniczne, pracy, stanowiskowe, jakościowe i technologiczne; • Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności stosowane w zakładzie związane z obróbką poubojową; • Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska na etapie obróbki poubojowej; • Znakowanie mięsa, w tym rodzaje pieczęci stosowanych przez Inspekcję Weterynaryjną (IW); • Zmiany poubojowe zachodzące w mięsie; • Podział ubocznych artykułów (UAU).	• Planować czynności związane z pracą na stanowisku obróbki poubojowej; • Stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w zakładzie związanych z obróbką poubojową; • Wykonywać działania zapobiegawcze, monitoringowe i korygujące na etapie obróbki poubojowej; • Stosować zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska na etapie obróbki poubojowej; • Znakować mięsa pochodzące z obróbki poubojowej; • Dokonać obróbki kompletu jelit i rozbioru ośrodków; • Rozdzielać uppz według kategoryzacji na etapie obróbki poubojowej.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Wykonywanie rozbioru tusz, półtusze, ćwierćtusze na elementy zasadnicze i mięsa drobne

Kompetencja zawodowa Kz2: Wykonywanie rozbioru tusz, półtusze, ćwierćtusze na elementy zasadnicze i mięsa drobne obejmuje zestaw zadań zawodowych Z4, Z5, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z4 Rozbijanie półtusze/ ćwierćtusze i wykrawanie mięs drobnych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska na etapie rozbioru; - Instrukcje wewnętrzne dotyczące rozbioru mięsa: higieniczne, pracy, stanowiskowe, jakościowe i technologiczne; - Zasady oceny jakościowej mięs; - Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności stosowane w zakładzie związane z rozbiorem mięsa; - Rodzaje rozbiorów; - Podział tusz na elementy zasadnicze, oraz ich charakterystykę; - Wymagania jakościowe dla mięs drobnych; - Wyposażenie linii rozbiorowych.	- Stosować zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska na etapie rozbioru; - Planować czynności związane z pracą na stanowisku rozbijania półtusze/ćwierćtusze i wykrawania mięs drobnych; - Posługiwać się aparaturą kontrolno-pomiarową; - Stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w zakładzie związane z rozbiorem mięsa; - Wykonywać działania zapobiegawcze, monitoringowe i korygujące na etapie rozbioru; - Posługiwać się specjalistycznym sprzętem podczas przeprowadzania rozbioru i wykrawania mięs; - Wyznaczać linie cięć tusz, półtusze, ćwierćtusze; - Przeprowadzać rozbiór tusz, półtusze, ćwierćtusze na elementy zasadnicze; - Przeprowadzać obróbkę elementów na mięsa kulinarne oraz sklasyfikować mięsa drobne.

Z5 Kontrolowanie warunków magazynowania mięs w warunkach chłodniczych/mroźniczych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Instrukcje monitorowania temperatury w magazynach chłodniczych; - Zasady oceny jakościowej mięs; - Zasady działania urządzeń chłodniczych.	- Planować czynności związane z pracą na stanowisku magazynowania mięs w warunkach chłodniczych/mroźniczych; - Posługiwać się aparaturą kontrolno-pomiarową; - Monitorować temperaturę w magazynach chłodniczych.

3.4. Kompetencja zawodowa Kz3: Wytwarzanie wyrobów wędliniarskich

Kompetencja zawodowa Kz3: Wytwarzanie wyrobów wędliniarskich obejmuje zestaw zadań zawodowych Z6, Z7, Z8, Z9, Z10, Z11, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z6 Przyjmowanie i magazynowanie dodatków do żywności i materiałów pomocniczych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
Instrukcje zakładowe dotyczące przyjmowania i magazynowania dodatków do żywności i materiałów pomocniczych;	Planować czynności związane z pracą na stanowisku przyjmowania i magazynowania dodatków do żywności i materiałów

• Zasady oceny jakościowej dodatków do żywności i materiałów pomocniczych; • Przyprawy najczęściej stosowane w produkcji wędliniarskiej oraz ich funkcje i właściwości; • Podział i charakterystykę osłonek sztucznych.	pomocniczych; • Monitorować warunki przyjmowania i magazynowania dodatków do żywności i materiałów pomocniczych; • Przygotowywać osłonki do procesu nadziewania; • Ustalać rodzaj i ilość dodatku zgodnie z obowiązującymi normami.
---	--

Z7 Peklowanie mięsa metodą na sucho, mokro lub kombinowaną

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Metody utrwalania mięsa; • Zmiany zachodzące w mięsie podczas zabiegów utrwalających; • Instrukcje zakładowe związane z peklowaniem; • Skład solanek.	• Planować czynności związane z pracą na stanowisku peklowania mięs metodą na sucho, mokro lub kombinowaną; • Dobierać i ustalać parametry maszyn oraz urządzeń stosowanych na stanowisku peklowania; • Posługiwać się aparaturą kontrolno-pomiarową na stanowisku peklowania; • Monitorować proces peklowania; • Przygotowywać solanki do procesów peklowania; • Przeprowadzać proces peklowania, nastrzykiwania.

Z8 Poddawanie mięsa obróbce mechanicznej (w tym rozdrabnianiu, kutrowaniu, mieszaniu, formowaniu i napełnianiu)

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Instrukcje związane z obróbką mechaniczną w tym zasady BHP, ochrony ppoż., ergonomii; • Budowę, zasadę działania i obsługę maszyn i urządzeń; • Sposoby obróbki mechanicznej mięs zgodnie z recepturami zakładowymi wyrobów wędliniarskich; • Zasady oceny jakościowej mięs i półproduktów.	• Planować czynności związane z pracą na stanowisku poddawania mięsa obróbce mechanicznej; • Dobierać i ustalać parametry maszyn oraz urządzeń stosowanych na stanowisku pracy związanej z obróbką mechaniczną; • Monitorować proces obróbki mechanicznej; • Nadziewać, odkręcać półprodukty; • Obsługiwać maszyny i urządzenia służące do rozdrabniania mięsa.

Z9 Przygotowywanie i obróbka elementów mięsnych przeznaczonych do produkcji wędzonek

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Budowę, zasadę działania i obsługę maszyn i urządzeń; • Instrukcje wewnątrzzakładowe związane z przygotowaniem i obróbką elementów mięsnych do produkcji wędzonek; • Podział wędlin na grupy technologiczne.	• Planować czynności związane z pracą na stanowisku przygotowania i obróbki elementów mięsnych przeznaczonych do produkcji wędzonek; • Dobierać i ustalać parametry maszyn oraz urządzeń stosowanych na stanowisku przygotowania i obróbki elementów mięsnych do produkcji wędzonek; • Sznurować, siatkować, wiązać, nadziewać,

	formować, odwieszać na kije wędzarnicze, foliować półprodukty do produkcji wędzonek.
--	--

Z10 Poddawanie półproduktów obróbce termicznej z wykorzystaniem niskich, średnich i wysokich temperatur

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska na etapie obróbki termicznej; • Instrukcje wewnętrzzakładowe związane z obróbką termiczną; • Metody obróbki termicznej zgodne z recepturami zakładowymi wyrobów wędliniarskich; • Zasady oceny jakościowej półproduktów i wyrobów gotowych; • Działanie i funkcję dymu wędzarniczego stosowanego podczas procesu wędzenia; • Metody wędzenia.	• Stosować zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska na etapie obróbki termicznej; • Planować czynności związane z pracą na stanowisku poddawania półproduktów obróbce termicznej z wykorzystaniem niskich, średnich i wysokich temperatur; • Dobierać i ustalać parametry maszyn oraz urządzeń stosowanych na stanowisku obróbki termicznej; • Monitorować proces obróbki cieplnej; • Obsługiwać komory wędzarnicze, parzelnicze, kotły parowe, piece itp.; • Przeprowadzać proces obróbki termicznej zgodnie z recepturami i założeniami technologicznymi wewnętrzzakładowymi.

Z11 Poddawanie produktów schładzaniu, ocenie organoleptycznej, pakowaniu, etykietowaniu i ekspedycji

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Metody, techniki i kryteria przeprowadzania oceny organoleptycznej wyrobów wędliniarskich; • Instrukcje wewnętrzzakładowe dotyczące studzenia, oceny organoleptycznej, pakowania, etykietowania i ekspedycji; • Zasady oceny jakościowej wyrobów gotowych; • Obsługę wagi i etykieciarki; • Metody konfekcjonowania mięsa.	• Planować czynności związane z pracą na stanowisku poddawania produktów schładzaniu, ocenie organoleptycznej, pakowaniu, etykietowaniu i ekspedycji; • Dobierać i ustalać parametry maszyn oraz urządzeń stosowanych na stanowisku pakowania, etykietowania; • Ważyć i etykietować mięso i jego przetwory; • Wykonać działania zapobiegawcze, monitoringowe i korygujące w wyznaczonych punktach kontrolnych i krytycznych; • Przeprowadzać ocenę organoleptyczną wyrobów gotowych; • Przeprowadzać proces pakowania wyrobów gotowych; • Przygotowywać towar do wysyłki zgodnie z zamówieniami.

3.5. Kompetencje społeczne

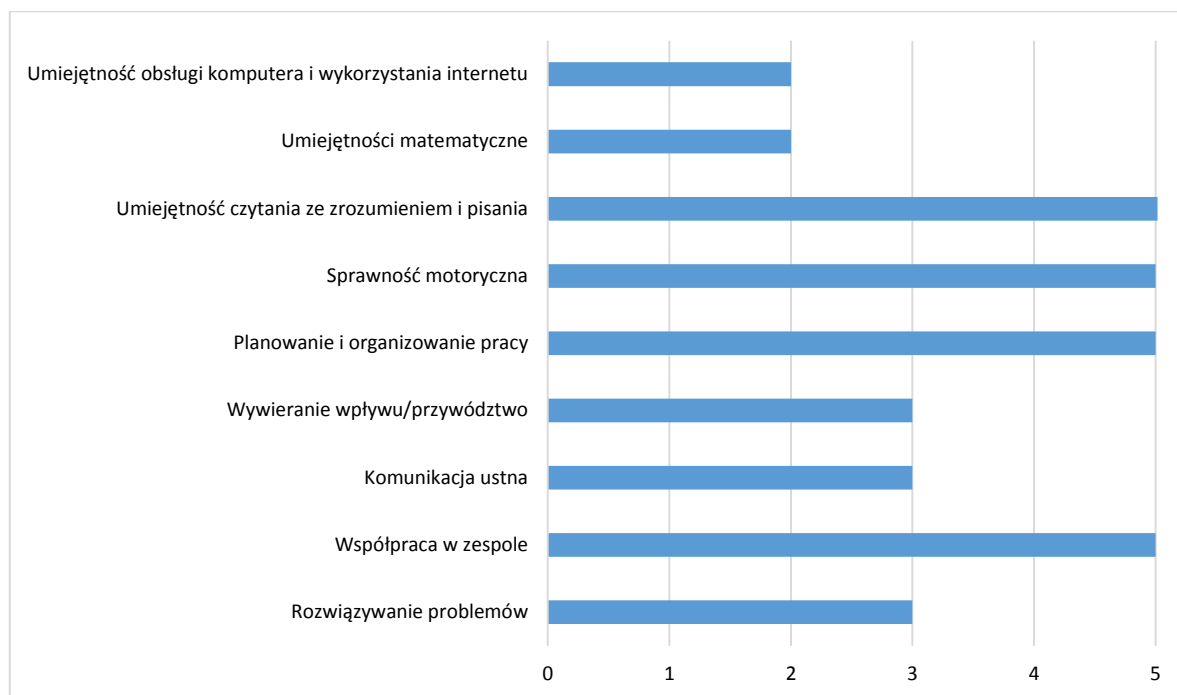
Pracownik w zawodzie **rzeźnik-wędliniarz** powinien mieć kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za skutki podejmowanych działań (bezpieczeństwo i zdrowie ludzi).
- Dostosowywania się do zmian w środowisku pracy ubojni lub w zakładach przetwórstwa mięsnego.
- Funkcjonowania w zespole pracowniczym w różnych miejscach i na stanowiskach pracy właściwych dla wykonywanego zawodu.
- Weryfikowania działań własnych oraz oceny osób, z którymi współpracuje lub którymi kieruje w zakresie realizacji zadań zawodowych.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych zgodnie z postępem technologicznym w branży spożywczej.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami.

3.6. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego wagę kompetencji kluczowych dla zawodu **rzeźnik-wędliniarz**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **rzeźnik-wędliniarz**

Uwaga:

Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.7. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **rzeźnik-wędliniarz** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisów kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:

- Zintegrowany System Kwalifikacji: <https://www.kwalifikacje.gov.pl>
- Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Rzeźnik-wędliniarz może podjąć pracę w dużych przedsiębiorstwach produkcyjnych oraz mniejszych prywatnych firmach.

Miejscem zatrudnienia rzeźnika-wędliniarza mogą być m.in.:

- ubojnie,
- zakłady rozbioru,
- zakłady pozyskujące uboczne artykuły uboju,
- chłodnie/mroźnie składowe,
- zakłady produkujące wyroby wędliniarskie,
- hurtownie spożywcze,
- placówki handlowe wielkopowierzchniowe oraz sklepy branżowe.

WAŻNE:

Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bazie Ofert Pracy:**

<http://oferty.praca.gov.pl>

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:

<http://mz.praca.gov.pl>

<https://www.gov.pl/web/rodzina/zawody-deficytowe-zrownowazone-i-nadwyzkowe>

Barometr zawodów: <https://barometrzwodow.pl>

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:

Mazowieckie – <http://obserwatorium.mazowsze.pl>

Małopolskie – <https://www.obserwatorium.malopolska.pl>

Lubelskie – <http://lorp.wup.lublin.pl>

Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – <http://obserwatorium.wup.lodz.pl>

Pomorskie – <http://www.porp.pl>

Opolskie – <http://www.obserwatorium.opole.pl>

Wielkopolskie – <http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl>

Zachodniopomorskie – <https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-ryнку-pracy>

Podlaskie – <http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl>

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:

<http://zielonalinia.gov.pl>

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:

www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:

<http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:

<https://eures.praca.gov.pl>

<https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage>

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Obecnie (2018 r.) w ramach systemu edukacji zawodowej w Polsce kształcenie w zawodzie **rzeźnik-wędliniarz** oraz w pokrewnym zawodzie wędliniarz oferuje system rzemieślniczego przygotowania zawodowego (tytuły czeladnika i mistrza w zawodzie). Potwierdzenie kompetencji odbywa się w wyniku egzaminu zawodowego organizowanego przez Izby Rzemieślnicze.

Wykształcenie potrzebne do wykonywania zawodu oferują branżowe szkoły I stopnia w zawodach pokrewnych wędliniarz oraz operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego.

Osoby dorosłe mogą uczestniczyć w kwalifikacyjnych kursach zawodowych w zakresie kwalifikacji: TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń, które oferują:

- publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych, prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki dokształcania i doskonalenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Potwierdzenie kompetencji w zakresie ww. kwalifikacji prowadzą (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Rzeźnik-wędliniarz może uzyskać wykształcenie wyższe – po uprzednim uzyskaniu wykształcenia średniego oraz zdaniu egzaminu maturalnego – po ukończeniu studiów na kierunku np. technologia żywności i żywienie człowieka.

Szkolenie

W większości przypadków ubojnie, zakłady rozbioru mięsa czy zakłady przetwórstwa mięsnego same prowadzą szkolenia kandydatów do zawodu **rzeźnik-wędliniarz**, oferując cykl szkoleń zawodowych wraz z podjęciem praktyki zawodowej w zakładzie pracy pod nadzorem osoby posiadającej odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje.

Stosowaną praktyką jest również przyuczanie do zawodu nowych pracowników przez doświadczonych rzeźników-wędliniarzy posiadających wieloletni staż pracy.

Rzeźnik-wędliniarz może również brać udział w szkoleniach oferowanych przez organizacje branżowe i wyspecjalizowane instytucje edukacji pozaformalnej, działające w branży mięsnej, dotyczących np.:

- zasad przestrzegania higieny w procesie produkcji żywności i obrocie żywnością,
- podstawowych narzędzi zapewniania bezpieczeństwa żywności i prawidłowości pracy (zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP),
- wprowadzania systemów zapewnienia jakości w produkcji zdrowej żywności.

Z reguły organizatorzy tych szkoleń poświadczają uzyskane przez uczestników kompetencje stosownymi certyfikatami/zaświadczeniami.

WAŻNE:

Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

<https://www.gov.pl/web/edukacja/ksztalcenie-zawodowe>

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wyberam-zawod>

<https://zrp.pl>

Szkolenia zawodowe:

Rejestr Instytucji Szkoleniowych – <http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris>

Baza Usług Rozwojowych – <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl>

Inne źródła danych:

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

Bilans Kapitału Ludzkiego – <https://bkl.parp.gov.pl>

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – <http://www.frse.org.pl>, <http://europass.org.pl>

Learning Opportunities and Qualifications in Europe – <https://ec.europa.eu/ploteus>

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Obecnie (2018 r.) wynagrodzenie osób pracujących w zawodzie **rzeźnik-wędliniarz** wynosi średnio 4000 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat. Jednakże zróżnicowanie zarobków jest bardzo duże i zawiera się w granicach od 2100 zł do 12 000 zł brutto miesięcznie.

Powyższe zróżnicowanie pensji zależy między innymi od:

- zajmowanego stanowiska,
- posiadanych kwalifikacji zawodowych oraz doświadczenia w zawodzie,
- sytuacji na rynku lokalnym,
- liczby zakładów działających na danym obszarze,
- regionu Polski.

WAŻNE:

Zarobki osób wykonujących dany zawód/grupę zawodów są orientacyjne i mogą szybko stracić aktualność. Dlatego na bieżąco należy sprawdzać, jakie zarobki oferuje rynek pracy, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:

<http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy>

Przykładowe portale informujące o zarobkach:

<https://wynagrodzenia.pl/gus>

<https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczeblach>

<https://sedlak.pl/raporty-placowe>

<https://zarobki.pracuj.pl>

<https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen>

<https://www.kariera.pl/wynagrodzenia>

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

W zawodzie **rzeźnik-wędliniarz** możliwe jest zatrudnienie osób niepełnosprawnych.

Warunkiem niezbędnym jest identyfikacja indywidualnych barier i dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:

- z dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia,
- słabo słyszących, głuchych i głuchoniemych (03-L) (z wyłączeniem czynności, podczas których praca musi być wykonywana w hałasie), pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniej pomocy technicznej oraz właściwego przygotowania środowiska i stanowiska pracy np. pod kątem możliwości percepcji sygnałów alarmowych,
- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R), która nie wyklucza stania i chodzenia, w tym samodzielnego przemieszczania się po zróżnicowanym terenie,
- z niewielką dysfunkcją kończyn górnych (05-R), która nie wyklucza wykonywania bardziej precyzyjnych czynności,
- z chorobami psychicznymi (02-P), pod warunkiem że ich praca – poza wyjątkowymi sytuacjami (sytuacje kryzysowe w firmie) – nie zaburza im rytmu dnia i nocy oraz jest zachowana zasada równego traktowania pracowników.

WAŻNE:

Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020”. W klasyfikacji określono i uszeregowano umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2018 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:

<https://ec.europa.eu/esco/portal/home>

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation>
- **Umiejętności/Kompetencje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/skill>
- **Kwalifikacje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification>

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień: 31.10.2018 r.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18).
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. w sprawie wykonania Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy (Dz. U. UE L 54 z 26.02.2011, s. 1).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (Dz. U. UE L 354 z 14.11.2009, s. 1).
- Rozporządzenie Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania (Dz. U. UE L 303 z 18.11.2009, s. 1).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 16).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 322 z 07.12.2007, s. 12).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. UE L 364 z 20.12.2006, s. 5).
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13.11.2004, s. 4).
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 1).
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 55).
- Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 854/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 206).
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 01.02.2002, s. 1).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. ustanawiające zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii z późniejszymi zmianami (Dz. U. UE L 147 z 31.05.2001, s. 1).

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1760/2000 z dnia 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny oraz uchylające Rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97 (Dz. U. UE L 204 z 11.08.2000, s. 1).
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 986, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 242, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265 i 1149, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. poz. 89, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. poz. 537).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 3 września 2014 r. w sprawie wzorów oznakowania opakowań (Dz. U. poz. 1298).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650, z późn. zm.).

Literatura branżowa:

- Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002.
- Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2008.
- Piśula A., Pospiech E.: Mięso – podstawy nauki i technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2011.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.10.2018]:

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Czasopismo branży mięsnej; Gospodarka mięsna: <http://www.gospodarkamiesna.pl>
- Informatory o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe: <https://cke.gov.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-zawodowy-formula-2017/informatory/informatory-2>
- Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego: <http://www.pzpbn.pl>

- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Portal spożywczy: <http://www.portalspozywczy.pl/mieso>
- Przemysł spożywczy – miesięcznik dla menadżerów i technologów branży spożywczej: <http://przemyslspozywczy.eu>
- Rzeźnik Polski – miesięcznik: <http://www.mieso.com.pl>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP: <http://www.srw.org.pl>
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>
- Związek Rzemiosła Polskiego: Wykaz standardów egzaminacyjnych: <https://zrp.pl/dzialalnosc-zrp/oswiata-zawodowa/egzaminy/standardy-egzaminacyjne/wykaz-standardow-egzaminacyjnych>

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.
Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.
Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.
Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiające porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.

Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.
Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.
Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, częściowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja”, „egzaminowanie”. Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu”, „świadectwa”, „certyfikatu”.
Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.
Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).
Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.

Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), – profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).
Zadanie zawodowe	Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.
Zawód	Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	Aparatura do ogłuszania zwierząt	Są to: – pistolet trzpieniowy typu Radical, – pneumatyczny aparat do oszłamiania, – kleszcze elektryczne do ręcznego oszłamiania trzody.	Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002
2	Dobra praktyka higieniczna (GHP)	Działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności (ang. Good Hygienic Practice – GHP).	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.) http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20101360914/T/D20100914L.pdf [dostęp: 31.10.2018]

3	Dobra praktyka produkcyjna (GMP)	Działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem (ang. Good Manufacturing Practice – GMP).	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.) http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20101360914/T/D20100914L.pdf [dostęp: 31.10.2018]
4	Jeliciarki	Maszyny opróżniające jelita z pozostałości treści pokarmowych, gniotące i szlamujące jelita oraz odzyskujące śluz.	http://www.bc.pollub.pl/Content/9164/PDF/BN_83_2621_01.pdf [dostęp: 31.10.2018]
5	Kutrowanie	Jest metodą rozdrabniania mięsa na frakcje drobne i bardzo drobne. Kutry są przeznaczone do rozdrabniania i emulgowania mięsa i tłuszczu z wodą oraz do mieszania ich z innymi składnikami, dodawanymi w fazie kutrowania.	Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002
6	Masownice	Aparaty do próżniowego mieszania z równoczesnym ugniataniem wykrojonych kawałków mięsa (np. szynki, łopatki, polędwice) przeznaczonych do produkcji konserw zawierających mięso w blokach lub wędzonek.	http://ir.ptir.org/artykuly/pl/138/IR%28138%29_3230_pl.pdf [dostęp: 31.10.2018]
7	Odbłaniarki	Urządzenia taśmowe przeznaczone do przemysłowego odbłaniania okrągłych elementów wieprzowych, wołowych i cielęcych.	http://www.despol.pl/f/index.php/Maja+Odb%C5%82oniarka+automatyczna+MAJA+model+SR+500+A/details/1743.html [dostęp: 31.10.2018]
8	Peklowanie mokre	Zabieg ten polega na użyciu składników peklujących w postaci solanki. Najprostszą metodą peklowania jest peklowanie zalewowe. Drugą metodą jest peklowanie nastrzykowe, które wykonuje się za pomocą specjalnych urządzeń- nastrzykiwarek- wyposażonych w zestawy igieł (również igły- bagnetiki) z otworami, którymi solanka jest wprowadzana do elementów pod odpowiednim ciśnieniem.	Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002.
9	Peklowanie suche	Polega na wymieszaniu mięsa drobnego lub natarciu elementów mieszaną peklującą i ułożeniu ich w pojemnikach lub basenach.	Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002.
10	Punkt kontrolny	Jest to miejsce etap, proces lub operacja jednostkowa, w którym prowadzi się kontrolę parametrów i/lub innych wskaźników o podstawowym znaczeniu dla jakości produktu lub ważnych z punktu widzenia realizowanej technologii. Punkty kontrolne nie mają podstawowego znaczenia dla zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności, ale ich kontrola jest ważna z punktu widzenia technologii i jakości końcowej wyrobu. Mogą one być wyznaczone w każdym procesie technologicznym obok CCP.	http://www.cbr.gov.pl/sloownik_bezp_zywn/index.php/Punkt_kontrolny_(PK) [dostęp: 31.10.2018]

11	Punkt krytyczny	Krok, w którym kontrola (sterowanie, opanowanie) może być zastosowana i jest niezbędna dla zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia bezpieczeństwa żywności lub zredukowania go do akceptowalnego poziomu. Krok, (ang. step) – punkt, procedura, operacja lub etap w łańcuchu żywnościowym z włączeniem surowców, od produkcji podstawowej do końcowej konsumpcji. <i>Krytyczne Punkty Kontrolne</i> są to więc miejsca (procesy, operacje jednostkowe), które muszą być opanowane w czasie całego procesu produkcyjnego. Jeśli nie są one dostatecznie nadzorowane, mogą przyczynić się do wystąpienia zagrożenia zdrowotnego lub zepsucia produktu.	http://www.cbr.gov.pl/slownik_bezp_zywn/index.php/Krytyczny_Punkt_Kontrolny_(KPK) [dostęp: 31.10.2018]
12	Rozbiór tusz	Głównym celem rozbioru jest uzyskanie określonych elementów przeznaczonych do przetwórstwa w zakładach mięsnych lub do sprzedaży detalicznej. W zależności od kierunku zagospodarowania i sposobu podziału półtuszy wyróżnia się trzy podstawowe rodzaje rozbiorów: rozbiór na części zasadnicze, -rozbiór częściowy, rozbiór uzupełniający.	Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002
13	System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP)	Postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących (ang. Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP).	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.) http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20101360914/T/D20100914L.pdf [dostęp: 31.10.2018]
14	Szczeciniarki	Maszyny do oczyszczania ze szczeciny. W zależności od zdolności ubojowej, zainstalowanej linii występują różne typy szczeciniarek, jak np. szczeciniarki o układzie podwójnym, szczeciniarki dwuwalcowe, szczeciniarki przelotowe, szczeciniarki tunelowe.	Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002
15	Ubój	Ubój jest to zabieg technologiczny pozbawiający życia zwierząt rzeźnych, wykonywany w sposób humanitarny w celu pozyskania mięsa, podrobów i jadalnych oraz niejadalnych surowców rzeźnych.	Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002
16	Uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego (Uppz)	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego oznaczają całe zwierzęta martwe lub ich części, produkty pochodzenia zwierzęcego lub inne produkty otrzymane ze zwierząt nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, w tym komórki jajowe, zarodki i nasienie.	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego)
17	Wilk	Maszyna do rozdrabniania mięsa. Uwzględniając operacje technologiczne (czynności), wyróżnia się wilki do mięsa zamrożonego, standardowe do mięsa, rozdrabniająco-mieszające i automatyczne.	Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.