

Przetwórcza mięsa

Kwalifikacja: SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

System nauczania: stacjonarny

Czas trwania nauki: 3 lata



Opis zawodu

Przetwórcza mięsa wykonuje czynności produkcyjno-technologiczne związane z rozbiorem mięsa, jego magazynowaniem i przygotowywaniem do dystrybucji oraz związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych. W zawodzie przetwórcza mięsa szczególnie ważna jest staranność, precyzyjność i sprawność sensomotoryczna (zmysł smaku i wrażliwość węchowa), które są niezbędne przy ocenie organoleptycznej produkowanych wyrobów. Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie przetwórcza mięsa powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

- rozbioru i wykrawania mięsa
- magazynowania i przygotowywania mięsa do dystrybucji
- wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych
- magazynowania i przygotowywania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji

Kariera

Absolwent może podjąć dalszą naukę w branżowej szkole II stopnia i zdobyć tytuł technika technologii żywności.

Absolwenci tego zawodu znajdują zatrudnienie przede wszystkim w zakładach przemysłowych oraz rzemieślniczych, wytwarzających wyroby mięsne i tłuszczowe. Przetwórcza mięsa może zajmować się także rozbiorem elementów półtuszy zwierząt rzeźnych, produkcją wędlin i wyrobów garnażeryjnych oraz przygotowywaniem ich do dystrybucji w supermarketach w dziale mięsnym.

Przedmioty realizowane w ramach programu nauczania

Przedmioty ogólnokształcące przewidziane dla szkół ponadpodstawowych oraz przedmioty zawodowe: podstawy przemysłu spożywczego, wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa, przygotowanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji, wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych, przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji, język obcy zawodowy, bezpieczeństwo i higiena pracy.

Egzaminy zawodowe

Nauka zawodu kończy się zewnętrznym egzaminem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe, organizowanym w naszej szkole przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną lub Cech Rzemiosł Różnych. Uzupełnieniem dyplomu jest suplement w języku polskim i angielskim zawierający opis kompetencji zawodowych.

Możliwości podnoszenia kwalifikacji w zawodzie

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie przetwórcza mięsa po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.