

**Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej**  
**Departament Rynku Pracy**



Europejski Fundusz Społeczny  
SPO ROZWÓJ ZASOBÓW LUDZKICH



---

**KRAJOWY STANDARD**  
**KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH**

---

**Rzeźnik wędliniarz**  
**(741104)**

**Robotnicy przemysłowi i rzemieślnicy**



Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej

Sektorowy Program Operacyjny Rozwój Zasobów Ludzkich, projekt „Opracowanie i upowszechnienie krajowych standardów kwalifikacji zawodowych”.

### KRAJOWY STANDARD KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

#### *Rzeźnik wędliniarz (741104)*

##### Autorzy

- **mgr inż. Marianna Tomala**  
Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich, Radom
- **inż. Grażyna Ślusarska**  
Zakład Mięsny „Wędzonka”, Łódź
- **mgr inż. Barbara Zielonka**  
Zespół Szkół Spożywczo-Gastronomicznych i Licealnych, Warszawa

##### Konsultant ds. metodologii

- **mgr inż. Teresa Sagan**  
Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom

##### Recenzenci

- **prof. dr hab. Włodzimierz Dolata**  
Akademia Rolnicza, Poznań
- **dr hab. inż. Mirosław Słowiński**  
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa

##### Ewaluatorzy zewnętrzni

- **mgr inż. Anna Ciurapska**  
Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Spożywców, Łódź
- **mgr inż. Marcin Kośla**  
Zakład Masarski „KRAWCZYK”, Zakrzew
- **mgr Jarosław Krzyżanowski**  
Zakład Mięsny „Krzyżanowscy”, Radom

##### Komisja zatwierdzająca

- **mgr Maciej Prószyński** – przewodniczący  
Związek Rzemiosła Polskiego, Warszawa
- **mgr Jarosław Kzenas**  
Związek Rzemiosła Polskiego, Warszawa
- **mgr inż. Edward Nieżewski**  
„PEK u Piotra”, Warszawa
- **Kazimierz Stańczyk**  
Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej, Warszawa
- **inż. Bronisław Wesółowski**  
Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego Zarząd Główny,  
Warszawa

© Copyright by Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej, 2007  
ISBN 978-83-7204-503-4 [133]



Wydawnictwo Instytutu Technologii Eksploatacji – PIB  
26-600 Radom, ul. K. Pułaskiego 6/10, tel. (048) 364-42-41, fax (048) 364-47-65  
e-mail: instytut@itee.radom.pl <http://www.itee.radom.pl>

## **SPIS TREŚCI**

<b>Wstęp</b> .....	4
<b>1. Podstawy prawne wykonywania zawodu</b> .....	9
<b>2. Syntetyczny opis zawodu</b> .....	10
<b>3. Stanowiska pracy</b> .....	11
<b>4. Zadania zawodowe</b> .....	12
<b>5. Składowe kwalifikacji zawodowych</b> .....	12
<b>6. Korelacja między zadaniami zawodowymi a składowymi kwalifikacji zawodowych</b> .....	12
<b>7. Kwalifikacje ponadzawodowe</b> .....	13
<b>8. Specyfikacja kwalifikacji ogólnozawodowych, podstawowych i specjalistycznych dla zawodu</b> .....	14

## Wstęp

Gospodarka oparta na wiedzy i współczesny rynek pracy potrzebują instrumentów wspierających rozwój zasobów ludzkich. W związku z tym duże nadzieje wiąże się z ustanowieniem norm kwalifikacyjnych, które pozwoliłyby z jednej strony zwiększyć przejrzystość kwalifikacji zawodowych potrzebnych gospodarce, a z drugiej strony mogłyby być wykorzystywane do poprawy jakości kształcenia i doskonalenia zawodowego w systemie szkolnym i pozaszkolnym.

Podstawę prawną tworzenia w Polsce systemu krajowych standardów kwalifikacji zawodowych stanowi Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2004 r. Nr 99, poz. 1001 z późn. zm.), w której określono m.in. (Art. 4), że:

*„...Minister właściwy do spraw pracy realizuje zadania na rzecz rynku pracy przez dążenie do uzyskania wysokiego poziomu i rozwoju zasobów ludzkich, w szczególności przez:*

- *prowadzenie badań i analiz rynku pracy,*
- *ustalanie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy,*
- *koordynowanie opracowywania standardów kwalifikacji zawodowych dla zawodów występujących w klasyfikacji zawodów i specjalności oraz prowadzenie baz danych o standardach kwalifikacji...”.*

W Polsce nadzorem i koordynacją opracowywania standardów kwalifikacji zawodowych o randze krajowej zajmuje się Departament Rynku Pracy Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej. Będą one uaktualniane okresowo w miarę potrzeb i zmian w wykonywaniu zawodu.

Zbiór sukcesywnie opracowywanych krajowych standardów kwalifikacji zawodowych jest udostępniany w internetowej bazie danych, założonej na serwerze Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej <http://www.standardyiszkolenia.praca.gov.pl>.

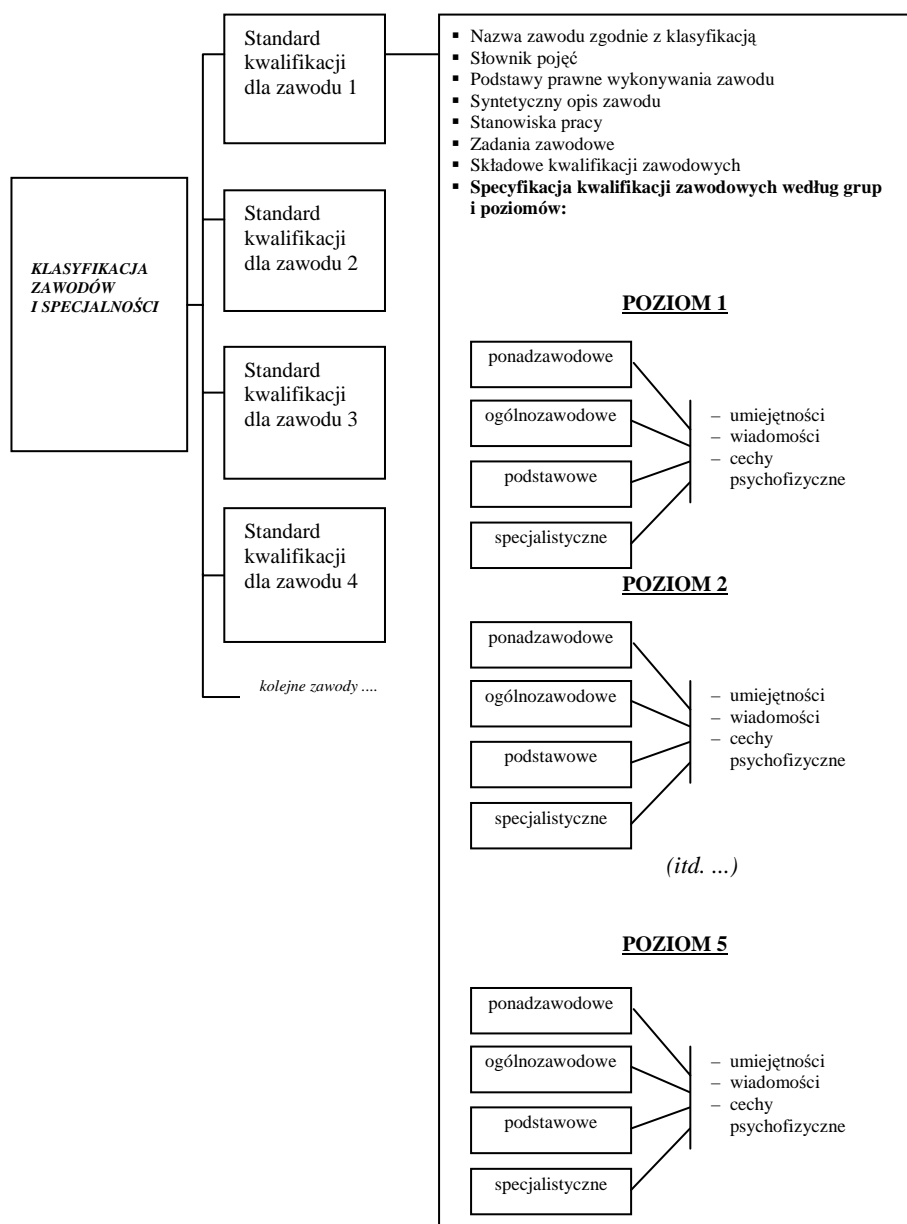
Opis standardu zawiera następujące elementy:

1. **Podstawy prawne** wykonywania zawodu (zawierają przepisy związane ściśle z wykonywaniem zawodu).
2. Syntetyczny **opis zawodu**.
3. Wykaz **stanowisk pracy** z przyporządkowaniem do pięciu poziomów kwalifikacji.
4. Wykaz **zadań zawodowych**.
5. Wykaz **składowych kwalifikacji zawodowych**.
6. Zbiory **umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych** pracownika przyporządkowane do:
  - pięciu **poziomów kwalifikacji zawodowych**,
  - grup kwalifikacji: **ponadzawodowych, ogólnozawodowych, podstawowych i specjalistycznych**.

W obecnym stanie prawnym standardy kwalifikacji zawodowych nie są obligatoryjnym dokumentem. Aktualnie opracowane standardy funkcjonują na zasadzie dokumentu rekomendowanego przez Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej i mogą być wykorzystywane przez zainteresowane osoby i instytucje do różnych celów, np. poradnictwa zawodowego, dostosowania ofert pracy do kwalifikacji

osób poszukujących pracy, oceny „luki kwalifikacyjnej” osób bezrobotnych i poszukujących pracy, opracowania programów staży i praktyk zawodowych w ramach przygotowania zawodowego, przygotowania podstaw programowych kształcenia w zawodzie, programów kształcenia i doskonalenia zawodowego.

Model krajowych standardów kwalifikacji zawodowych przedstawia rys. 1.



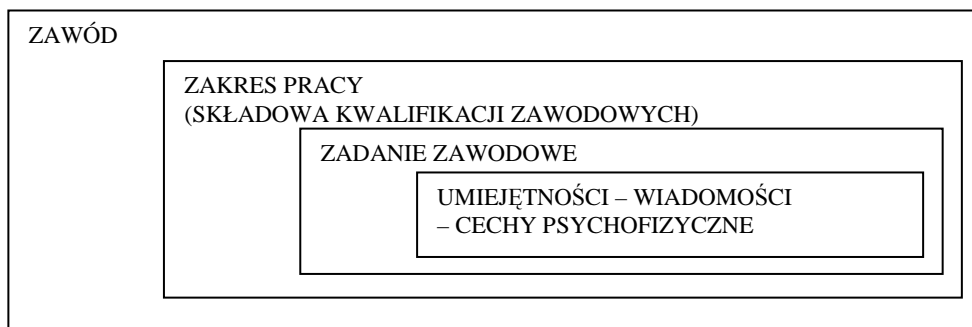
Rys. 1. Model krajowych standardów kwalifikacji zawodowych

\* \* \*

Krajowy standard kwalifikacji zawodowych powstaje w oparciu o analizę zawodu, która polega na wyodrębnieniu **zakresów pracy** w zawodzie oraz typowych **zadań zawodowych Z-n** ( $n = 1, 2, 3 \dots$ ). Przyjęto, że zakres pracy ma odpowiadać potrzebom rynku pracy, tzn. powinna istnieć możliwość zatrudnienia pracownika w danym zakresie pracy, na jednym lub kilku stanowiskach. Zakresom prac przyporządkowano tzw. **składowe kwalifikacji zawodowych K-i** ( $i = 1, 2, 3 \dots$ ). Każdej składowej kwalifikacji zawodowych przyporządkowano co najmniej jedno (najczęściej kilka) zadań zawodowych. Korelację między zadaniami zawodowymi a składowymi kwalifikacji zawodowych przedstawia tabela 2 opisu standardu.

W kolejnym kroku analizy każde zadanie zawodowe rozpisane zostało na zbiory: umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych. W grupie kwalifikacji podstawowych dla zawodu i specjalistycznych poszczególnym umiejętnościom, wiadomościom i cechom psychofizycznym przyporządkowano oznaczenia tych składowych kwalifikacji zawodowych K-i, w których dana umiejętność, wiadomość i cecha jest wykorzystywana. W grupie kwalifikacji ogólnozawodowych i ponadzawodowych nie indeksuje się umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych symbolami K-i, gdyż z definicji są one przypisane do wszystkich składowych kwalifikacji zawodowych K-i.

Rysunek 2 przedstawia etapy analizy zawodu.



Rys. 2. Etapy analizy zawodu

Zbiory umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych przypisane zostały do czterech grup kwalifikacji: ponadzawodowych, ogólnozawodowych, podstawowych dla zawodu i specjalistycznych, które różnią się zasięgiem i stopniem ogólności.

**Kwalifikacje ponadzawodowe** opisane są zbiorami umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych wspólnych dla branży lub sektora gospodarki, w której zawód funkcjonuje (np. branża budowlana, informatyczna). Kwalifikacje ponadzawodowe obejmują także kwalifikacje kluczowe, które definiuje się jako wspólne dla wszystkich zawodów. **Kwalifikacje ogólnozawodowe** są wspólne dla wszystkich zakresów pracy w zawodzie, czyli dla tzw. składowych kwalifikacji

zawodowych K-i. **Kwalifikacje podstawowe** dla zawodu są charakterystyczne dla jednej lub kilku (ale nie wszystkich) składowych kwalifikacji zawodowych. **Kwalifikacje specjalistyczne** także są charakterystyczne dla jednej lub kilku (ale nie wszystkich) składowych kwalifikacji zawodowych, ale ponadto są to umiejętności, wiadomości i cechy psychofizyczne rzadziej występujące w zawodzie, które wykonuje stosunkowo mała grupa pracowników wyspecjalizowanych w dość wąskiej działalności w ramach zawodu. Rysunek 3 przedstawia zasięg poszczególnych rodzajów kwalifikacji zawodowych.

W Krajowym Standardzie Kwalifikacji Zawodowych zdefiniowano **pięć poziomów kwalifikacji**. Uporządkowanie kwalifikacji zawodowych według poziomów ma na celu ukazanie złożoności pracy, stopnia trudności i ponoszonej odpowiedzialności. Zasadą było niemieszanie ze sobą dwóch kwestii: wykształcenia towarzyszącego zdobywaniu kwalifikacji zawodowych oraz umiejętności wymaganych do wykonywania pracy na typowych stanowiskach pracy w zakładach pracy. Przyjęto nadrzędność wymagań stawianych pracownikom na stanowiskach pracy nad wymaganiami określonymi w podstawach programowych kształcenia w zawodzie i wynikającymi z nich wymaganiami programów nauczania oraz wymaganiami zewnętrznych egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe.



**Rys. 3. Zasięg rodzajów kwalifikacji zawodowych**

**Na poziomie pierwszym** umieszcza się umiejętności towarzyszące pracom prostym, rutynowym, wykonywanym pod kierunkiem i pod kontrolą przełożonego. Najczęściej jest to praca wykonywana indywidualnie. Do wykonywania pracy na poziomie pierwszym wystarcza przyuczenie. Osoba wykonująca pracę ponosi za nią indywidualną odpowiedzialność za działania zawinione.

**Poziom drugi** wymaga samodzielności i samokontroli przy wykonywaniu typowych zadań zawodowych. Pracownik potrafi pracować w zespole pod nadzorem kierownika zespołu. Ponosi indywidualną odpowiedzialność za działania zawinione.

**Na poziomie trzecim** kwalifikacji zawodowych pracuje pracownik, który wykonuje złożone zadania zawodowe. Złożoność zadań generuje konieczność posiadania umiejętności rozwiązywania nietypowych problemów towarzyszących pracy. Pracownik potrafi kierować małym, kilku- lub kilkunastoosobowym zespołem pracowników. Ponosi odpowiedzialność zarówno za skutki własnych działań, jak i za działania kierowanego przez siebie zespołu.

**Poziom czwarty** wymaga od pracownika umiejętności wykonywania wielu różnorodnych, często skomplikowanych i problemowych zadań zawodowych. Zadania te mają charakter techniczny, organizacyjny i specjalistyczny oraz wymagają samodzielności powiązanej z poczuciem ponoszenia wysokiej osobistej odpowiedzialności. Pracownik musi potrafić kierować zespołami średniej i dużej liczebności, od kilkunastu do kilkudziesięciu osób, podzielonymi na podzespoły.

**Poziom piąty** reprezentują pracownicy, którzy kierują organizacjami i podejmują decyzje o znaczeniu strategicznym. Potrafią diagnozować, analizować i prognozować złożoną sytuację gospodarczą i ekonomiczną oraz wdrażać swoje pomysły do praktyki organizacyjnej i gospodarczej. Są w pełni samodzielni, działający w sytuacjach przeważnie problemowych, ponoszący odpowiedzialność i ryzyko wynikające z podejmowanych decyzji i działań. Pracownicy ci ponoszą także odpowiedzialność za bezpieczeństwo i rozwój zawodowy podległych im osób i całej organizacji.

## 1. Podstawy prawne wykonywania zawodu<sup>1</sup>

- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 17, poz. 127 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt (t.j. Dz. U. Nr 106, poz. 1002 z 2003 r. z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska (t.j. Dz. U. z 2006 r. Nr 129, poz. 902 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r. o odpadach (t.j. z 2007 r. Nr 39, poz. 251).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2006 r. w sprawie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych (Dz. U. Nr 25, poz. 191).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 10 marca 1999 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa (Dz. U. Nr 25, poz. 226).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 września 2004 r. w sprawie kwalifikacji osób uprawnionych do zawodowego uboju oraz warunków i metod uboju i uśmiercania zwierząt (Dz. U. Nr 205, poz. 2102 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji świeżego mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych, umieszczanego na rynku (Dz. U. Nr 158, poz. 1655 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 10 lipca 2006 r. w sprawie wykazu prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (Dz. U. Nr 133, poz. 939).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 czerwca 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych na rynek (Dz. U. Nr 122, poz. 850).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 czerwca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku (Dz. U. Nr 160, poz. 1673 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 maja 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych (Dz. U. Nr 132, poz. 1419 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2006 r. w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych na obszarach podlegających ograniczeniom (Dz. U. Nr 71, poz. 492).

---

<sup>1</sup> Stan prawny na dzień 31 marca 2007 r.

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. Nr 220, poz. 1856 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 kwietnia 2004 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu (Dz. U. Nr 94, poz. 933 z późn. zm.).

## 2. Syntetyczny opis zawodu

Rzeźnik wędliniarz zajmuje się ubojem zwierząt oraz obróbką poubojową tusz. Dokonuje obróbki kompletu jelit i rozbioru ośrodków. Przeprowadza rozbiór tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych oraz wykrawa mięso. Wykonuje zadania związane z pozyskiwaniem mięsa oraz zabezpieczaniem przed zepsuciem przez chłodzenie, zamrażanie, peklowanie i wędzenie. Produkuje wędzonki, kiełbasy, wyroby podrobowe, konserwy oraz tłuszcze topione. Zajmuje się rozdrabnianiem mięsa, przeprowadza peklowanie suche i mokre, obsługuje nastrożki, masownice, kutry, mieszalki, nadziewarki. Dokonuje obróbki termicznej surowców i półproduktów oraz pakuje gotowe wyroby.

Produkuje wyroby garmazeryjne oraz zajmuje się przygotowaniem półproduktów mięsnych do smażenia lub pieczenia. Wykonuje również zadania związane z transportem wewnątrzzakładowym mięsa i jego przetworów.

Praca w tym zawodzie wymaga sprawności i wytrzymałości fizycznej, zdolności do pracy w niesprzyjających warunkach środowiskowych, spostrzegawczości oraz wrażliwości sensorycznej.

Rzeźnik wędliniarz pracuje głównie w pomieszczeniach zamkniętych (halach ubojowych, rozbiorowych, produkcyjnych, magazynach) odpowiednio klimatyzowanych, w których jest wymagana temperatura i wilgotność. Jest narażony zarówno na temperatury zbyt niskie, jak i zbyt wysokie, duże nasycenie powietrza parą wodną oraz oddziaływanie dymu wędzarniczego. W niektórych pomieszczeniach może być narażony na nieprzyjemne zapachy i hałas. Podczas wykonywania zadań zawodowych posługuje się niebezpiecznymi narzędziami, urządzeniami i maszynami. Pracę wykonuje najczęściej w pozycji stojącej i w ruchu, rzadziej w siedzącej. Rzeźnik wędliniarz pracuje w systemie zmianowym, również w porze nocnej.

Typowymi stanowiskami pracy w tym zawodzie są: ubojowy, jelicarz, rozbiornik-wykrawacz, peklowacz, kutrowy, wędliniarz i wędzacz. Są tam wykonywane prace, mające podstawowe znaczenie przy pozyskiwaniu mięsa, jego obróbce, przetwarzaniu surowców, półproduktów oraz wytwarzaniu gotowych wyrobów.

Osoby zajmujące się wykonywaniem uboju zwierząt powinny mieć ukończone 18 lat, posiadać co najmniej wykształcenie zasadnicze zawodowe, ukończone odpowiednie szkolenie teoretyczne oraz trzymiesięczną praktykę na stanowisku ubojowego. Powyższe kwalifikacje powinny być potwierdzone właściwym dokumentem.

Produkcja żywności odbywa się w pomieszczeniach o dużych wymaganiach higienicznych, dlatego pracownicy wykonują zadania zawodowe w odzieży ochronnej, przestrzegając rygorystycznych wymagań sanitarno-higienicznych.

Praca w tym zawodzie wymaga również posiadania aktualnych badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz systematycznego podnoszenia kwalifikacji zawodowych z zakresu bezpieczeństwa żywności.

### 3. Stanowiska pracy

Tabela 1. Przyporządkowanie stanowisk pracy do poziomów kwalifikacji zawodowych

Poziom kwalifikacji zawodowych	Typowe stanowiska pracy	UWAGI
1	*)	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Magazynier żywca.</li> <li>– Ubojowy.</li> <li>– Jelciarz.</li> <li>– Rozbieracz-wykrawacz.</li> <li>– Pracownik chłodni.</li> <li>– Wędliniarz.</li> <li>– Peklowacz.</li> <li>– Kutrowy.</li> <li>– Wędzarcz.</li> <li>– Gotowacz konserw.</li> <li>– Konfeksjoner gotowego wyrobu.</li> <li>– Magazynier gotowego wyrobu.</li> </ul>	
3	– Brygadzysta produkcji.	
4	*)	
5	*)	

\*) Nie zidentyfikowano w badaniach.

### 4. Zadania zawodowe

- Z-1. Organizowanie stanowiska pracy rzeźnika-wędliniarza zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz zasadami ergonomii.
- Z-2. Nadzorowanie żywca w zakładzie przemysłu mięsnego od przyjęcia do uboju.
- Z-3. Dokonywanie uboju zwierząt rzeźnych.
- Z-4. Dokonywanie obróbki poubojowej, w tym obróbki kompletu jelit oraz rozbioru ośrodków.
- Z-5. Dokonywanie rozbioru tusz i wykrawanie mięs drobnych.
- Z-6. Produkowanie mięsa do dystrybucji.
- Z-7. Produkowanie wędzonek.
- Z-8. Produkowanie kiełbas.
- Z-9. Produkowanie wyrobów podrobowych.
- Z-10. Produkowanie konserw i półfabrykatów mięsnych.
- Z-11. Produkowanie tłuszczów topionych.
- Z-12. Produkowanie wyrobów uszlachetnionych.
- Z-13. Transportowanie mięsa.

- Z-14. Transportowanie przetworów mięsnych.
- Z-15. Konserwowanie i przechowywanie mięsa oraz przetworów mięsnych.
- Z-16. Przechowywanie dodatków i materiałów pomocniczych.
- Z-17. Komunikowanie się i współpraca w zespole.
- Z-18. Przestrzeganie zasad zapewniania bezpieczeństwa żywności.
- Z-19. Przeprowadzanie oceny organoleptycznej i jakościowej surowców, dodatków, półproduktów i gotowych wyrobów.

## 5. Składowe kwalifikacji zawodowych

- K-1. Nadzorowanie żywca oraz wykonywanie uboju zwierząt rzeźnych.
- K-2. Przeprowadzanie obróbki poubojowej.
- K-3. Wykonywanie rozbioru tusz i wykrawanie mięsa.
- K-4. Przeprowadzanie operacji i procesów technologicznych podczas produkcji mięsa, jego przetworów oraz tłuszczów.

## 6. Korelacja między zadaniami zawodowymi a składowymi kwalifikacji zawodowych

Tabela 2. Korelacja między zadaniami zawodowymi a składowymi kwalifikacji zawodowych

Zadania zawodowe	Składowe kwalifikacji zawodowych			
	K-1	K-2	K-3	K-4
Z-1	X	X	X	X
Z-2	X	–	–	–
Z-3	X	–	–	–
Z-4	–	X	–	–
Z-5	–	–	X	–
Z-6	–	–	X	X
Z-7	–	–	–	X
Z-8	–	–	–	X
Z-9	–	–	–	X
Z-10	–	–	–	X
Z-11	–	–	–	X
Z-12	–	–	–	X
Z-13	–	X	X	X
Z-14	–	–	–	X
Z-15	–	–	–	X
Z-16	–	–	–	X
Z-17	X	X	X	X
Z-18	X	X	X	X
Z-19	–	X	X	X

## 7. Kwalifikacje ponadzawodowe

**UWAGA:** Kwalifikacje na poziomie wyższym zawierają kwalifikacje z poziomów niższych

Tabela 3. Przyporządkowanie kwalifikacji ponadzawodowych do poziomów kwalifikacji

Poziom kwalifikacji zawodowych	Kwalifikacje ponadzawodowe
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>	
<b>1</b>	*)
<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizuje własne stanowisko pracy.</li> <li>- Posługuje się dokumentacją techniczną i technologiczną związaną z wykonywanym zadaniem zawodowym, instrukcjami obsługi, poradnikami i normami itp.</li> <li>- Obsługuje komputer i urządzenia peryferyjne.</li> <li>- Wykonuje zadania zawodowe zgodnie z zasadami ergonomii.</li> <li>- Stosuje zasady, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska na swoim stanowisku pracy.</li> <li>- Zachowuje ład i porządek na stanowisku pracy oraz zgodnie z wytycznymi zbiera, magazynuje lub zagospodarowuje odpady.</li> <li>- Stosuje zasady pracy zespołowej.</li> <li>- Komunikuje się bezpośrednio z przełożonymi i współpracownikami.</li> <li>- Przestrzega zasad współżycia społecznego.</li> <li>- Przestrzega zasad etyki zawodowej.</li> <li>- Doskonali swoje umiejętności zawodowe.</li> <li>- Udziela pomocy przedmedycznej.</li> <li>- Dokonuje samooceny własnej pracy.</li> </ul>
<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planuje i organizuje stanowiska pracy zgodnie z zasadami organizacji pracy, ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> <li>- Kieruje zespołem pracowników.</li> </ul>
<b>4</b>	*)
<b>5</b>	*)
<b>WIADOMOŚCI</b>	
<b>1</b>	*)
<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zasady organizacji stanowiska pracy.</li> <li>- Typowy sprzęt wyposażenia stanowiska pracy i jego obsługa.</li> <li>- Typowe dokumentacje techniczne i technologiczne oraz instrukcje dotyczące użytkowania maszyn i urządzeń oraz sprzętu.</li> <li>- Obsługa komputera i urządzeń peryferyjnych.</li> <li>- Podstawowe wiadomości z zakresu ergonomii.</li> <li>- Przepisy, zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska naturalnego na zajmowanym stanowisku.</li> <li>- Podstawowe prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika.</li> <li>- Elementarne podstawy komunikacji społecznej.</li> <li>- Zasady współżycia społecznego.</li> <li>- Zasady etyki zawodowej.</li> <li>- Zasady i metody udzielania pomocy przedmedycznej.</li> </ul>
<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Podstawy organizacji pracy.</li> <li>- Podstawy psychologii pracy.</li> </ul>
<b>4</b>	*)
<b>5</b>	*)

Poziom kwalifikacji zawodowych	Kwalifikacje ponadzawodowe
<b>CECHY PSYCHOFIZYCZNE</b>	
<b>1</b>	*)
<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rozumowanie logiczne.</li> <li>– Zamiłowanie do ładu i porządku.</li> <li>– Zdolność współpracy w zespole.</li> <li>– Dokładność.</li> <li>– Gotowość do ustawicznego uczenia się.</li> <li>– Komunikatywność.</li> <li>– Kultura osobista.</li> </ul>
<b>3</b>	*)
<b>4</b>	*)
<b>5</b>	*)

\*) Nie zidentyfikowano w badaniach.

## 8. Specyfikacja kwalifikacji ogólnozawodowych, podstawowych i specjalistycznych dla zawodu

**UWAGA:** Kwalifikacje na poziomie wyższym zawierają kwalifikacje z poziomów niższych

### POZIOM 1

– Nie zidentyfikowano.

### POZIOM 2

## Kwalifikacje ogólnozawodowe

### Umiejętności

- Dobiera środki ochrony indywidualnej do przewidywanych zagrożeń.
- Stosuje zalecenia dokumentacji oraz instrukcji HACCP, GMP i GHP.
- Stosuje przepisy prawa żywnościowego przy produkcji mięsa i jego przetworów.
- Obsługuje specjalistyczne maszyny, urządzenia i sprzęt.
- Posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przemyśle mięsnym.
- Kontroluje parametry operacji i procesów technologicznych oraz pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych.

## **Wiadomości**

- Środki ochrony indywidualnej.
- Zasady GMP, GHP oraz HACCP podczas uboju, rozbioru, wykrawania oraz produkowania mięsa i przetworów mięsnych.
- Przepisy prawa żywnościowego.
- Podstawowe wiadomości o budowie i zasadzie działania wysoko specjalistycznych maszyn i urządzeń.
- Budowa i zasada działania aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w przemyśle mięsnym.
- Parametry przebiegu operacji i procesów technologicznych.

## **Cechy psychofizyczne**

- Koordynacja wzrokowo-ruchowa.
- Dobry wzrok.
- Rozróżnianie barw.
- Spostrzegawczość.
- Sprawność manualna.
- Refleks.
- Sprawność fizyczna.
- Wyttrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny.
- Dbłość o higienę osobistą.
- Zdolność do pracy w nieprzyjazznych warunkach środowiskowych.
- Cierpliwość.
- Odporność emocjonalna i zrównoważenie.
- Samodzielność.
- Samokontrola.

## **Kwalifikacje podstawowe dla zawodu**

### **Umiejętności**

- Dobiera, dezynfekuje, obsługuje i konserwuje narzędzia, maszyny oraz urządzenia do uboju (K-1).
- Nadzoruje żywiec w poczekalniach przedubojowych (K-1).
- Magazynuje i dokonuje przepędu zwierząt do uboju (K-1).
- Posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową podczas przeprowadzania uboju zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (K-1).
- Korzysta z norm technologicznych i instrukcji dotyczących uboju (K-1).
- Przeprowadza ubój zwierząt rzeźnych zgodnie z przewidzianymi procedurami (K-1).
- Stosuje humanitarne zasady uboju zwierząt rzeźnych (K-1).
- Dokonuje klasyfikacji poubojowej tusz zwierząt rzeźnych (K-2).
- Rozróżnia stemple weterynaryjne (K-3).

- Dobiera, obsługuje i konserwuje narzędzia, maszyny oraz urządzenia do obróbki poubojowej (K-2).
- Posługuje się sprzętem, maszynami i urządzeniami podczas obróbki poubojowej (K-2).
- Korzysta z norm technologicznych i instrukcji dotyczących obróbki poubojowej (K-2).
- Przeprowadza czynności obróbki poubojowej zgodnie z instrukcjami technologicznymi oraz wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (K-2).
- Dokonuje obróbki kompletu jelit i rozbioru ośrodków (K-2).
- Zbiera, obrabia i konserwuje UAU (K-2).
- Dobiera i obsługuje narzędzia, maszyny oraz urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa (K-3).
- Posługuje się specjalistycznym sprzętem podczas przeprowadzania rozbioru i wykrawania mięsa (K-3).
- Wyznacza linie cięć tusz, półtusz i ćwierćtusz (K-3).
- Przeprowadza rozbiór półtusz i ćwierćtusz na elementy zasadnicze (K-3).
- Przeprowadza obróbkę elementów na mięsa kulinarne oraz klasyfikuje mięsa drobne (K-3).
- Posługuje się normami, recepturami oraz instrukcjami technologicznymi do pozyskiwania mięsa (K-3, K-4).
- Dobiera i obsługuje maszyny, urządzenia, sprzęt i narzędzia do obróbki mięsa (K-3, K-4).
- Obsługuje maszyny i urządzenia do transportu mięsa (K-3, K-4).
- Obsługuje maszyny i urządzenia do transportu przetworów mięsnych (K-4).
- Przeprowadza obróbkę elementów przeznaczonych do dystrybucji (K-3, K-4).
- Produkuje przetwory mięsne zgodnie z normami, recepturami i instrukcjami technologicznymi (K-4).
- Dobiera i stosuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji wędzonek zgodnie z recepturami (K-4).
- Dobiera i obsługuje maszyny oraz sprzęt podczas produkcji wędzonek (K-4).
- Wykonuje czynności związane z peklowaniem, masowaniem, formowaniem, obróbką termiczną i studzeniem wędzonek zgodnie z dokumentacją technologiczną i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (K-4).
- Dokonuje peklowania mięsa do produkcji kielbas (K-4).
- Dobiera i stosuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji kielbas zgodnie z recepturami (K-4).
- Dobiera i obsługuje maszyny i urządzenia do produkcji kielbas (K-4).
- Wykonuje czynności związane z produkowaniem kielbas zgodnie z procesem technologicznym oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (K-4).
- Dokonuje oceny i stosuje, zgodnie z normami i recepturami surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów podrobowych (K-4).
- Planuje i wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów podrobowych (K-4).

- Dobiera i obsługuje maszyny oraz urządzenia do produkcji wyrobów podrobowych (K-4).
- Wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa oraz wędlin zgodnie z normami (K-4).
- Obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji uszlachetnionej (K-4).
- Wykonuje czynności załadownicze i wyładownicze środków transportu mięsa (K-3, K-4).
- Wykonuje czynności załadownicze i wyładownicze środków transportu przetworów mięsnych (K-4).
- Prowadzi dokumentację (K-2, K-3, K-4).
- Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przechowywania i transportu mięsa (K-3, K-4).
- Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przechowywania i transportu przetworów mięsnych (K-4).
- Konserwuje, przechowuje mięso i jego półprodukty oraz gotowe wyroby (K-4).
- Przechowuje dodatki do żywności zgodnie z normami, recepturami i instrukcjami technologicznymi (K-4).
- Kontroluje i zapewnia odpowiednią temperaturę przy przechowywaniu i transporcie mięsa (K-3, K-4).
- Kontroluje i zapewnia odpowiednią temperaturę przy przechowywaniu i transporcie przetworów mięsnych oraz tłuszczów (K-4).

### **Wiadomości**

- Organizacja pracy w poczekalniach przedubojowych (K-1).
- Humanitarne zasady magazynowania i przepędu zwierząt do uboju (K-1).
- Humanitarne zasady uboju (K-1).
- Budowa i zasada działania maszyn oraz urządzeń stosowanych podczas uboju (K-1).
- Budowa i zasada działania maszyn oraz urządzeń stosowanych podczas obróbki poubojowej (K-2).
- Czynności obróbki poubojowej zwierząt rzeźnych (K-2).
- Klasyfikacja poubojowa tusz (K-2).
- Stemple weterynaryjne (K-2).
- Higiena produkcji podczas uboju (K-1).
- Higiena produkcji podczas obróbki poubojowej (K-2).
- Anatomia i przeznaczenie kompletu jelit (K-2).
- Skład ośrodków i zasady ich obróbki (K-2).
- Zbiórka, obróbka i konserwowanie ubocznych artykułów uboju (K-2).
- Budowa i zasada działania maszyn oraz urządzeń stosowanych podczas rozbioru i wykrawania mięsa (K-3).
- Budowa układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych (K-3).
- Linie cięć podczas rozbioru, elementy zasadnicze, kolejność czynności podczas rozbioru (K-3).

- Zasady obróbki elementów na wędzonki oraz wykrawanie mięsa (K-3).
- Higiena produkcji podczas rozbioru i wykrawania mięsa (K-3).
- Normy, instrukcje technologiczne dotyczące produkcji mięsa (K-3, K-4).
- Rodzaje mięs i ich klasyfikacja (K-3, K-4).
- Budowa i eksploatacja maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji mięsa (K-3, K-4).
- Higiena podczas produkcji mięsa i jego przetworów (K-3, K-4).
- Asortyment i charakterystyka wędzonek (K-4).
- Budowa i eksploatacja maszyn oraz urządzeń do produkcji wędzonek (K-4).
- Przebieg procesów technologicznych podczas produkowania wędzonek, z wykorzystaniem receptur i norm technologicznych (K-4).
- Surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkowania kiełbas (K-4).
- Budowa i eksploatacja typowych maszyn oraz urządzeń do produkowania kiełbas (K-4).
- Podział kiełbas o różnym stopniu rozdrobnienia i trwałości (K-4).
- Produkcja kiełbas o różnym stopniu rozdrobnienia i trwałości, w oparciu o receptury, instrukcje i normy (K-4).
- Normy, receptury i instrukcje technologiczne do produkowania wyrobów podrobowych (K-4).
- Surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów podrobowych (K-4).
- Etapy produkcji wyrobów podrobowych (K-4).
- Budowa i eksploatacja maszyn oraz urządzeń do produkcji wyrobów podrobowych (K-4).
- Produkcja uszlachetniona (K-4).
- Surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów uszlachetnionych (K-4).
- Budowa i eksploatacja maszyn oraz urządzeń do produkcji uszlachetnionej (K-4).
- Normy i instrukcje technologiczne stosowane podczas produkcji wyrobów uszlachetnionych (K-4).
- Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przechowywania i transportu mięsa (K-3, K-4).
- Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przechowywania i transportu przetworów mięsnych (K-4).
- Warunki przechowywania i transportu mięsa (K-3, K-4).
- Warunki przechowywania i transportu przetworów mięsnych (K-4).

### **Cechy psychofizyczne**

- Czucie dotykowe (K-2, K-3, K-4).
- Czucie smakowe (K-4).
- Wrażliwość węchowa (K-3, K-4).
- Zdolność analizowania sytuacji i podejmowania ryzyka (K-1, K-4).
- Zdolność pracy w warunkach monotonicznych (K-2, K-3, K-4).
- Odpowiedzialność za życie i zdrowie konsumentów (K-3, K-4).

## **Kwalifikacje specjalistyczne dla zawodu**

### **Umiejętności**

- Dobiera i ocenia surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji konserw (K-4).
- Konfekcjonuje wyroby (K-4).
- Obsługuje maszyny i urządzenia stosowane do produkowania konserw (K-4).
- Obsługuje maszyny i urządzenia wchodzące w skład linii wytopu tłuszczów (K-4).
- Dokonuje oceny i doboru surowców tłuszczowych do wytopu (K-4).

### **Wiadomości**

- Przebieg procesów technologicznych produkowania konserw (K-4).
- Obsługa maszyn do konfekcjonowania (K-4).
- Metody i zasady konfekcjonowania wyrobów (K-4).
- Budowa i eksploatacja maszyn oraz urządzeń stosowanych podczas produkcji konserw (K-4).
- Surowce tłuszczowe i ich charakterystyka (K-4).
- Metody wytopu tłuszczów (K-4).
- Budowa i eksploatacja linii wytopu tłuszczów (K-4).

### **Cechy psychofizyczne**

- *Nie zidentyfikowano.*

## **POZIOM 3**

## **Kwalifikacje ogólnozawodowe**

### **Umiejętności**

- Wykonuje działania korygujące w krytycznych punktach kontrolnych.

### **Wiadomości**

- CCP i ich znaczenie, działania korygujące.
- Dokumentacja HACCP, GMP i GHP.

### **Cechy psychofizyczne**

- *Nie zidentyfikowano.*

## **Kwalifikacje podstawowe dla zawodu**

### **Umiejętności**

- Planuje czynności podczas konserwowania i przechowywania mięsa, jego półproduktów i gotowych wyrobów (K-3, K-4).
- Planuje czynności związane z pozyskiwaniem mięsa oraz produkowaniem przetworów mięsnych (K-3, K-4).
- Dobiera materiały pomocnicze oraz ustala sposób konfekcjonowania, stosownie do asortymentu produkcji uszlachetnionej (K-4).
- Dobiera metody i techniki konserwowania i przechowywania mięsa (K-4).
- Dobiera metody i techniki konserwowania i przechowywania przetworów mięsnych (K-4).
- Stosuje zasady oceny organoleptycznej i towaroznawczej mięsa, jego półproduktów i gotowych wyrobów (K-3, K-4).
- Ocenia jakość mięsa i półproduktów mięsnych na podstawie norm i instrukcji (K-2, K-3, K-4).
- Ocenia jakość wędzonek (K-4).
- Ocenia jakość kielbas o różnym stopniu trwałości i rozdrobnienia (K-4).
- Ocenia jakość wyrobów podrobowych (K-4).
- Ocenia jakość wyrobów uszlachetnionych (K-4).
- Dokonuje oceny towaroznawczej i organoleptycznej mięsa, jego półproduktów oraz gotowych wyrobów (K-3, K-4).
- Dokonuje oceny towaroznawczej i organoleptycznej dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji mięsa i jego przetworów (K-4).
- Stosuje zasady oceny organoleptycznej i towaroznawczej dodatków i materiałów pomocniczych (K-4).

### **Wiadomości**

- Typy i rasy użytkowe zwierząt rzeźnych (K-1).
- Przepisy o ochronie zwierząt rzeźnych, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz Inspekcji Weterynaryjnej (K-1).
- Budowa i zasada działania urządzeń do klasyfikacji tusz (K-2).
- Przemiany zachodzące w mięsie podczas zabiegów utrwalających (K-4).
- Podział wędlin na grupy technologiczne i rodzaje (K-4).
- Metody i techniki konserwowania oraz przechowywania mięsa, przetworów mięsnych oraz dodatków i materiałów pomocniczych (K-2, K-3, K-4).
- Przemiany zachodzące podczas produkowania, konserwowania i obróbki termicznej oraz przechowywania mięsa i jego przetworów (K-2, K-3, K-4).
- Budowa, zasada działania, obsługa maszyn, urządzeń i sprzętu do konserwowania oraz przechowywania mięsa i jego przetworów (K-3, K-4).
- Metody i techniki przeprowadzania oceny organoleptycznej i jakościowej (K-2, K-3).

- Normy jakościowe dotyczące kiełbas (K-4).
- Normy jakościowe dotyczące wędzonek (K-4).
- Normy jakościowe dotyczące wyrobów podrobowych (K-4).
- Normy jakościowe dotyczące produktów uszlachetnionych (K-4).
- Kryteria i zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej mięsa, jego półproduktów oraz gotowych wyrobów (K-3, K-4).
- Zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji mięsa i jego przetworów (K-3, K-4).

### **Cechy psychofizyczne**

- *Nie zidentyfikowano.*

## **Kwalifikacje specjalistyczne dla zawodu**

### **Umiejętności**

- Planuje czynności związane z produkowaniem konserw zgodnie z normami technologicznymi (K-4).
- Dobiera i ustala parametry i warunki pracy maszyn oraz urządzeń stosowanych do produkcji konserw (K-4).
- Posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną przy produkcji konserw i tłuszczów topionych (K-4).
- Ocenia skuteczność wyjaławiania konserw (K-4).
- Ocenia jakość konserw (K-4).
- Ocenia jakość oraz dokonuje klasyfikacji tłuszczów topionych (K-4).

### **Wiadomości**

- Pojęcia i systematyka konserw (K-4).
- Kryteria oceny trwałości konserw (K-4).
- Klasyfikacja tłuszczów topionych (K-4).
- Normy receptury i instrukcje technologiczne stosowane przy produkcji konserw (K-4).
- Normy jakościowe tłuszczów topionych (K-4).
- Metody oceny jakości i trwałości konserw (K-4).
- Rodzaje bombaży (K-4).

### **Cechy psychofizyczne**

- *Nie zidentyfikowano.*

**POZIOM 4**

– *Nie zidentyfikowano.*

**POZIOM 5**

– *Nie zidentyfikowano.*