

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

Rozbieracz-wykrawacz (751104)



Masarze, robotnicy w przetwórstwie ryb i pokrewni

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

Rozbieracz-wykrawacz

(751104)

Masarze, robotnicy w przetwórstwie ryb i pokrewni

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

Rozbieracz-wykrawacz (751104)

© 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 [808]

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	8
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: Wykonywanie rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych oraz wykrawanie mięsa	9
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Przygotowywanie mięsa do sprzedaży	11
3.4. Kompetencje społeczne	11
3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu	12
3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji	12
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO	13
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	13
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.....	14
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	15
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie	16
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	16
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE.....	16
7. SŁOWNIK POJĘĆ	18
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze).....	18
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe).....	21

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

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

Rozbieracz-wykrawacz 751104

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Gruczolarz.
- Kościarz.
- Krajacz drobiu.
- Rębacz mięsa.
- Rozbieracz.
- Rozbieracz mięsa.
- Rozbiorowiec.
- Wykrawacz mięsa.

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,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Portalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w marcu 2019 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspertki:

- Lucyna Kubicka – Zespół Szkół Spożywczych, Zabrze.
- Halina Maras-Pawliszyn – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, Kluczbork.
- Aleksandra Stachura-Krzyształowicz – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Łukasz Baka – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Maria Konarska – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Małgorzata Przybyszewska – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Agnieszka Szczechura – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Mirosław Żurek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Wioletta Rutkowska – Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych, Olsztyn.
- Anna Wachowicz – Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich, Radom.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Tadeusz Bąkała – Pini Beef sp. z o.o., Warszawa.
- Anna Żbikowska – Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa.

Data(rok)opracowania opisu informacji o zawodzie: 2019 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

Rozbieracz-wykrawacz dokonuje rozbioru¹² tusz, półtusze, ćwierćtusze zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych na części zasadnicze³. Ponadto wykrawa elementy handlowe⁷ mięsa oraz mięsa drobne zgodnie z wymaganiami rynku krajowego lub zagranicznego.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Rozbieracz-wykrawacz wykonuje czynności związane z rozbiorem zwierząt po uboju na części zasadnicze półtusze wieprzowych, ćwierćtusze wołowych, tusz cielęcych, baranich, kozich, końskich, króliczych i dziczyzny (jelenia, daniela, sarny i dzika) oraz tuszek drobiowych i dzikiego ptactwa. Przygotowuje z części zasadniczych elementy handlowe oraz elementy do produkcji wędlin (wędzonki i kiełbasy).

Rozbieracz-wykrawacz sortuje i klasyfikuje mięso pochodzące z obróbki elementów do produkcji wędlin, konserw oraz tłuszczów. Rozbiera ośrodki¹¹ wszystkich rodzajów zwierząt rzeźnych i drobiu. Dokonuje klasyfikacji jakościowej kości i żył otrzymanych w wyniku wykrawania. Utrzymuje urządzenia i drobny sprzęt w czystości, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy. Segreguje odpady poprodukcyjne.

Sposoby wykonywania pracy

Rozbieracz-wykrawacz wykonuje zadania zawodowe ręcznie, z zastosowaniem właściwych narzędzi. Jego praca polega m.in. na:

- rozbieraniu na części zasadnicze półtusze wieprzowych, ćwierćtusze wołowych, końskich, króliczych, tusz cielęcych, baranich, kozich, dziczyzny oraz drobiu i ptactwa dzikiego; ręcznie lub na taśmie rozbiorowej za pomocą pił,
- wykrawaniu, za pomocą różnych rodzajów noży z półtusze wieprzowych, ćwierćtusze wołowych, króliczych, tusz cielęcych, baranich, kozich, dziczyzny oraz drobiu i ptactwa dzikiego, części zasadniczych z przeznaczeniem na mięsa drobne oraz do produkcji wędlin i konserw,
- odkostnianiu, zdejmowaniu tłuszczu zewnętrznego i większych skupisk tkanki łącznej, wycinaniu chrząstek i części przekrwionych,
- przygotowywaniu z części zasadniczych składników do produkcji wędlin lub elementu handlowego,

- sortowaniu mięsa i tłuszczów pochodzących z obróbki składników na wędliny lub elementów handlowych na klasy jakościowe w zależności od barwy mięsa, ściętności, zawartości tkanki tłuszczowej, przekrwień itp.,
- klasyfikowaniu otrzymanych w wyniku wykrawania tłuszczy, kości, żył na poszczególne klasy jakościowe,
- rozbieraniu ośrodków oraz podrobów wszystkich rodzajów zwierząt rzeźnych i drobiu,
- skórowaniu ręcznym i mechanicznym,
- ostrzeniu i konserwowaniu narzędzi stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu,
- prowadzeniu czynności rozbioru i wykrawania zgodnie z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności²,
- przestrzeganiu przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisów prawa dotyczącego ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska w przetwórstwie mięsnym i drobiarskim.

Ponadto w swojej pracy rozbieracz-wykrawacz uwzględni wymagania związane z aspektami sanitarno-higienicznymi, zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami ochrony przeciwpożarowej, zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)⁴, zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)⁵, zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)¹, instrukcjami stanowiskowymi i procedurami wewnątrzzakładowymi.

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

Rozbieracz-wykrawacz pracuje w pomieszczeniach zamkniętych, sztucznie oświetlonych, często chłodnych i wentylowanych mechanicznie, przy dużym natężeniu hałasu. Praca jest monotonna, zrutynizowana, wykonywana w pozycji stojącej.

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

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Rozbieracz-wykrawacz w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:

- piłę tarczową,
- piłę taśmową,
- nóż trybownik⁹,
- odbłaniarkę¹⁰,
- odtłuszczarkę,
- skórowaczkę¹³,
- ostrzałkę do noży i pił,
- sterylizator do pił.

Organizacja pracy

Rozbieracz-wykrawacz może pracować indywidualnie lub zespołowo stosownie do stanowiska, wielkości zakładu pracy i jego organizacji. W zależności od organizacji zakładu produkcyjnego praca może przebiegać w systemie jedno-, dwu- lub trzymianowym, w wymiarze 8 godzin dziennie. Większość czynności pracownika w tym zawodzie jest zrutynizowana. Rozbieracz-wykrawacz kontaktuje się z przełożonym oraz ze współpracownikami w celu uzyskania informacji na temat

przebiegu prac, wypełniania poleceń przełożonych, np. brygadzysty czy technologa. Odpowiedzialność w zawodzie rozbieracz-wykrawacz ogranicza się do własnego stanowiska pracy – wykonuje on polecenia zwierzchnika i jest przez niego kontrolowany.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Rozbieracz-wykrawacz w trakcie wykonywania pracy narażony jest m.in. na:

- zagrożenia mechaniczne (poruszanie się po śliskich powierzchniach, możliwość urazu na skutek kontaktu z ostrymi narzędziami lub elementami maszyn i urządzeń),
- hałas (związany z pracą maszyn i urządzeń),
- niskie temperatury (podczas wykonywania rozbioru i wykrawania),
- podwyższoną wilgotność (pomieszczenia produkcyjne),
- porażenia prądem (praca przy obsłudze urządzeń elektrycznych),
- zagrożenia wynikające z wykonywania pracy w pozycji stojącej,
- zagrożenia chemiczne wynikające z pracy (np. kontakt ze środkami chemicznymi służącymi do mycia, dezynfekcji urządzeń i sprzętu),
- zagrożenia biologiczne (np. szkodliwe działanie substancji wydzielanych przez makro- i mikroorganizmy lub niektóre alergeny podczas pracy z surowym mięsem).

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **rozbieracz-wykrawacz** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność układu krążenia,
- sprawność układu kostno-stawowego,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządu słuchu,
- sprawność zmysłu smaku,
- sprawność zmysłu węchu,
- sprawność zmysłu dotyku;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- rozróżnianie barw,
- ostrość wzroku,
- ostrość słuchu,
- powonienie,
- czucie dotykowe,
- czucie smakowe,
- zmysł równowagi,
- szybki refleks,
- zręczność rąk,
- spostrzegawczość;

w kategorii sprawności i zdolności

- podzielności uwagi,
- dobra pamięć,
- zdolność koncentracji uwagi,
- zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji,
- współdziałanie i współpraca w grupie,

- łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej,
- zdolność adaptacji do zmiennych warunków w środowisku pracy;

w kategorii cech osobowościowych

- gotowość do współdziałania,
- gotowość podporządkowania się,
- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- gotowość do pracy w warunkach monotonnych,
- gotowość do pracy w nieprzyjemnych warunkach środowiskowych,
- samodzielność,
- samokontrola,
- dokładność,
- cierpliwość,
- odporność na stres.

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

Wymagania zdrowotne

Rozbieracz-wykrawacz, ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, powinien mieć aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonywania pracy.

Praca w zawodzie rozbieracz-wykrawacz pod względem wydatku energetycznego należy do średnio ciężkich.

Przeciwwskazaniami do wykonywania zawodu rozbieracz-wykrawacz są:

- nosicielstwo jakichkolwiek chorób zakaźnych i pasożytniczych,
- płaskostopie i skrzywienie kręgosłupa,
- przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk),
- alergie pokarmowe,
- zaburzenia lub utrata zmysłu smaku, węchu,
- niektóre choroby płuc i przewodu pokarmowego,
- chorobowe zmiany zwyrodnieniowe kręgosłupa.

Do występujących w zawodzie chorób można zaliczyć m.in.:

- choroby odzwierzęce,
- alergie skórne,
- choroby narządu słuchu,
- złamania, zwichnięcia,
- choroby zwyrodnieniowe kręgosłupa,
- choroby reumatyczne.

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 **rozbieracz-wykrawacz** preferowane jest wykształcenie na poziomie branżowej szkoły I stopnia (dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) w zawodach z branży spożywczej.

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

W zawodzie **rozbieracz-wykrawacz** nie jest wymagane posiadanie tytułów zawodowych, kwalifikacji i szczególnych uprawnień.

Pracę w zawodzie rozbieracz-wykrawacz może wykonywać osoba, która:

- została przyuczona do zawodu,
- uzyskała doświadczenie w trakcie wykonywania prac w zawodzie,
- odbyła szkolenie zorganizowane w firmie specjalizującej się w rozbiorze tusz zwierząt rzeźnych.

Podjęcie pracy w zawodzie rozbieracz-wykrawacz ułatwiają:

- dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w pokrewnym zawodzie szkolnym wędliniarz,
- świadectwo potwierdzające kwalifikację TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski w zawodach pokrewnych rzeźnik-wędliniarz lub wędliniarz, nadawanych w ramach kształcenia rzemieślniczego po zdaniu egzaminu organizowanego przez Izby Rzemieślnicze.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnianiu rozbieracza-wykrawacza są m.in.:

- posiadanie suplementu Europass (w języku polskim i angielskim), wydawane na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe) oraz Izby Rzemieślnicze (do świadectwa czeladniczego i dyplomu mistrzowskiego),
- certyfikaty lub zaświadczenia potwierdzające doskonalenie w zakresie rozbioru tusz zwierząt rzeźnych.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

Pracownik w zawodzie **rozbieracz-wykrawacz** ma możliwość:

- rozpocząć pracę na stanowisku pomocnika, a następnie wraz z nabyciem doświadczenia zawodowego awansować na samodzielne stanowisko,
- po nabyciu doświadczenia zawodowego, kompetencji organizacyjnych i w obszarze kierowania ludźmi – awansować na stanowisko brygadzysty nadzorującego pracę zespołu pracowników,
- po zdaniu matury kontynuować naukę na uczelni wyższej (np. na kierunku technologia żywności i żywienia),
- rozszerzać swoje kompetencje zawodowe poprzez kształcenie/szkolenie w zawodach pokrewnych,
- założyć i prowadzić samodzielną działalność gospodarczą w zakresie rozbioru tusz zwierząt rzeźnych,
- doskonalić i rozszerzać swoje umiejętności zawodowe, uczestnicząc w branżowych szkoleniach, kursach, warsztatach.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2019 r.) w zawodzie **rozbieracz-wykrawacz** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w systemie edukacji formalnej i pozaformalnej.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość poświadczenia kompetencji zawodowych przydatnych w zawodzie rozbieracz-wykrawacz, wchodzących w skład zawodu pokrewnego wędliniarz, w zakresie kwalifikacji TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Alternatywną drogę potwierdzania kompetencji w zawodzie rozbieracz-wykrawacz oferuje system kształcenia rzemieślniczego, który umożliwia zdobycie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie pokrewnym rzeźnik-wędliniarz lub wędliniarz. Dokumentami potwierdzającymi te tytuły są odpowiednio: świadectwo czeladnicze oraz dyplom mistrzowski.

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 **rozbieracz-wykrawacz** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Garmażer	751101
Jeliciarz	751102
Rzeźnik-wędliniarz	751105
Ubojowy	751106
Wędliniarz ⁵	751107
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego ⁵	816003

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **rozbieracz-wykrawacz** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Rozbieranie tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych.
- Z2 Wykrawanie i sortowanie mięsa.
- Z3 Magazynowanie mięsa w warunkach chłodniczych/mroźniczych.
- Z4 Konfekcjonowanie⁸ oraz magazynowanie mięsa i ośrodków.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Wykonywanie rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych oraz wykrawanie mięsa

Kompetencja zawodowa Kz1: Wykonywanie rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych oraz wykrawanie mięsa obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Rozbieranie tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentację technologiczną⁶ i instrukcje wewnętrzzakładowe dotyczące pracy podczas 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosować dokumentację technologiczną i instrukcje wewnętrzzakładowe dotyczące pracy

<p>rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zasady stosowania odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej podczas prac związanych z rozbieraniem tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych; • Rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych; • Sposoby i techniki skórowania; • Elementy technologiczne/kulinarne tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych; • Linie cięć technologicznych podziału tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych na elementy zasadnicze; • Zastosowanie urządzeń oraz sprzętu do rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych; • Zasady obsługi urządzeń stosowanych do rozbioru; • Zasady ostrzenia i konserwowania urządzeń i narzędzi stosowanych przy rozbiorze; • Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności obowiązujące w trakcie rozbioru. 	<p>podczas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dobierać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej podczas prac związanych z rozbieraniem tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych; • Rozróżniać rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych, dziczyzny i tuszek drobiowych; • Wykonywać skórowanie; • Stosować linie cięć tusz, półtusze i ćwierćtusze tuszek; • Prowadzić rozbior na elementy zasadnicze; • Dobierać urządzenia oraz sprzęt stosowany do rozbioru; • Stosować urządzenia oraz sprzęt do rozbioru zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy; • Wykonywać konserwację urządzeń i narzędzi stosowanych do rozbioru; • Stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas rozbioru.
---	---

Z2 Wykrawanie i sortowanie mięsa	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentację technologiczną i instrukcje wewnętrzzakładowe dotyczące pracy podczas wykrawania mięsa; • Zasady stosowania odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej podczas prac związanych z wykrawaniem mięsa; • Klasyfikację mięsa; • Zasady oceny jakościowej mięsa; • Rodzaje ośrodków zwierząt rzeźnych; • Zastosowanie noży stosowanych do wykrawania mięsa; • Zasady ostrzenia i konserwowania narzędzi stosowanych przy wykrawaniu; • Zasady segregacji odpadów poprodukcyjnych; • Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności obowiązujące w trakcie wykrawania mięsa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosować dokumentację technologiczną i instrukcje wewnętrzzakładowe dotyczące pracy podczas wykrawania mięsa; • Dobierać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej podczas prac związanych z wykrawaniem mięsa; • Rozróżniać mięsa według klas; • Prowadzić wykrawanie mięsa za pomocą noży; • Sortować mięsa i tłuszcze według klas czy przeznaczenia; • Rozbierać ośrodki i podroby zwierząt rzeźnych; • Dobierać noże do wykrawania mięsa; • Wykonywać konserwację narzędzi stosowanych do wykrawania; • Stosować segregację odpadów poprodukcyjnych; • Stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas wykrawania mięsa.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Przygotowywanie mięsa do sprzedaży

Kompetencja zawodowa Kz2: Przygotowywanie mięsa do sprzedaży obejmuje zestaw zadań zawodowych Z3, Z4, do realizacji których są wymagane odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z3 Magazynowanie mięsa w warunkach chłodniczych/mroźniczych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentację technologiczną i instrukcje wewnętrzzakładowe dotyczące magazynowania mięsa; • Zasady magazynowania mięsa i ośrodków; • Zasady działania urządzeń chłodniczych / mroźniczych; • Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności obowiązujące w trakcie magazynowania mięsa i ośrodków. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosować dokumentację technologiczną i instrukcje wewnętrzzakładowe dotyczące magazynowania mięsa; • Stosować zasady magazynowania mięsa, ośrodków i podrobów; • Dobierać parametry pracy urządzeń chłodniczych / mroźniczych; • Posługiwać się aparaturą kontrolno-pomiarową w celu monitorowania prawidłowych warunków magazynowania mięsa i ośrodków; • Stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas magazynowania mięsa i ośrodków.

Z4 Konfekcjonowanie oraz magazynowanie mięsa i ośrodków	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentację technologiczną i instrukcje wewnętrzzakładowe dotyczące konfekcjonowania mięsa; • Metody konfekcjonowania mięsa; • Zasady etykietowania mięsa kulinarnego; • Maszyny i urządzenia stosowane do przygotowania mięsa do sprzedaży; • Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności obowiązujące w trakcie konfekcjonowania mięsa i ośrodków. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosować dokumentację technologiczną i instrukcje wewnętrzzakładowe dotyczące konfekcjonowania mięsa; • Dobierać metody konfekcjonowania mięsa; • Dobierać opakowania; • Dobierać maszyny i urządzenia stosowane do przygotowania mięsa do sprzedaży lub dalszej obróbki; • Obsługiwać maszyny i urządzenia do konfekcjonowania mięsa; • Stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas magazynowania mięsa i ośrodków.

3.4. Kompetencje społeczne

Pracownik w zawodzie **rozbieracz-wykrawacz** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

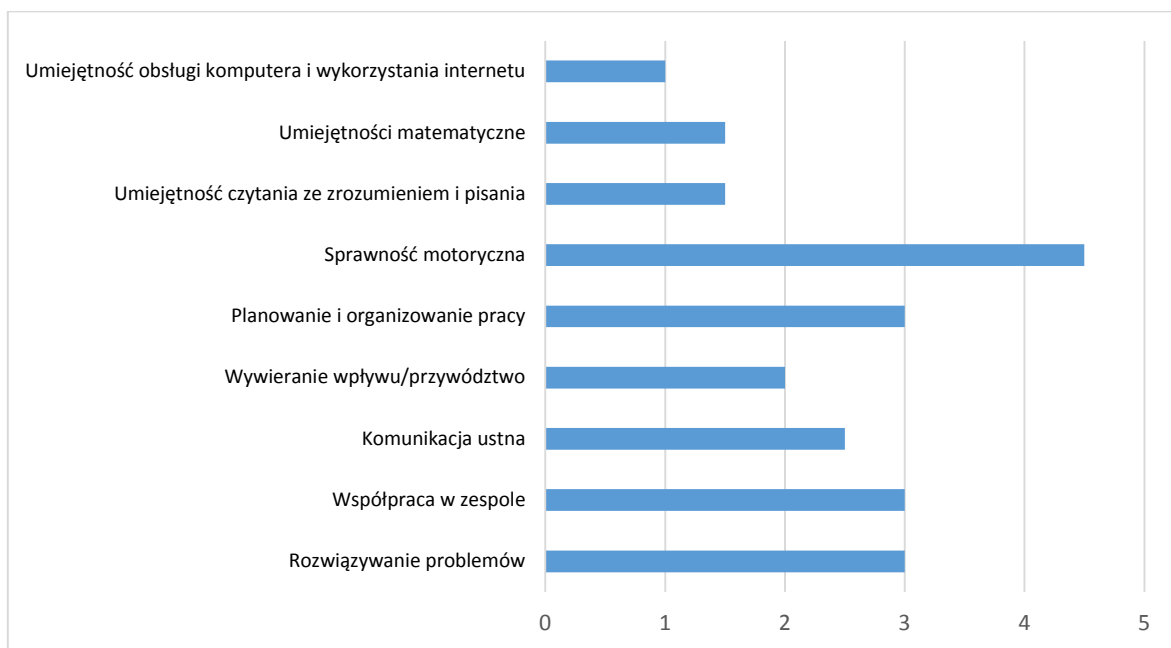
W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za skutki podejmowanych działań (bezpieczeństwo i zdrowie ludzi) oraz za powierzone maszyny i narzędzia, wykorzystywane na stanowisku pracy podczas wykonywania rozbioru tusz zwierzęcych.
- Dostosowywania się do zmian w środowisku pracy w zakładach przetwórstwa mięsnego.
- Wykonywania czynności zawodowych z zachowaniem należytej staranności i zasad obowiązujących w zakładach przetwórstwa mięsnego.
- Stosowania się do rad, poleceń zwierzchników oraz przestrzegania instrukcji technologicznych.

- Podejmowania współpracy w grupie podczas wykonywania prac związanych z rozbiorem tusz zwierzęcych.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych zgodnie z postępowaniem technologicznym w branży spożywczej.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami w branży przetwórstwa mięsnego.
- Dbania o bezpieczeństwo, zdrowie, ochronę środowiska w zakładzie przetwórstwa mięsnego.

3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien posiadać 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 **rozbieracz-wykrawacz**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **rozbieracz-wykrawacz**

Uwaga:

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

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

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **rozbieracz-wykrawacz** 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

Rozbieracz-wykrawacz może podjąć pracę zawodową zarówno w dużych przedsiębiorstwach produkcyjnych (w tym międzynarodowych koncernach), jak i w mniejszych, prywatnych firmach.

Miejscem zatrudnienia rozbieracza-wykrawacza mogą być m.in.:

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

Obecnie (2019 r.) zapotrzebowanie na rozbieraczy-wykrawaczy jest zrównoważone i kształtuje się na stałym poziomie.

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: 31.03.2019]:

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.porpp.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 (2019 r.) w Polsce nie prowadzi się kształcenia w zawodzie **rozbieracz-wykrawacz**.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu można uzyskać, podejmując:

- kształcenie w branżowej szkole I stopnia w zawodzie szkolnym pokrewnym wędliniarz,
- najpierw kształcenie w branżowej szkole I stopnia w zawodzie szkolnym pokrewnym wędliniarz, a następnie w branżowej szkole II stopnia w zawodzie szkolnym pokrewnym technik technologii żywności,
- szkolenie w ramach kwalifikacyjnego kursu zawodowego, w zakresie kwalifikacji TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kształcenie w zakresie kwalifikacyjnego kursu zawodowego (dla dorosłych) mogą prowadzić:

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

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie szkolnym pokrewnym wędliniarz potwierdzają (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Alternatywną formą kształcenia w zawodzie jest kształcenie rzemieślnicze (z udziałem pracodawców rzemieślników), które umożliwia nabycie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie pokrewnym wędliniarz oraz rzeźnik wędliniarz. Kompetencje w tym zawodzie potwierdzają Izby Rzemieślnicze.

Osoby, które uzyskały powyższe kwalifikacje, mają możliwość otrzymania również suplementu Europass (w języku polskim i angielskim), wydawanego na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe) oraz Izby Rzemieślnicze (do świadectwa czeladniczego i dyplomu mistrzowskiego), co ma istotne znaczenie w przypadku poszukiwania pracy za granicą.

WAŻNE:

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego, które wchodzi w życie od 1 września 2019 r., ulegają zmianie dotychczasowe symbole kwalifikacji wyodrębnione w zawodach szkolnictwa zawodowego, na kody składające się z trzech wielkich liter, wskazujących na przyporządkowanie do jednej z 32 branż, występujących w klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego. Zmianie uległy również nazwy niektórych z dotychczasowych kwalifikacji. Nowa regulacja umożliwia prowadzenie kształcenia na kwalifikacyjnych kursach zawodowych lub na kursach umiejętności zawodowych.

Szkolenie

Pracodawcy we własnym zakresie prowadzą wstępne szkolenia dla nowo zatrudnionych osób oraz pracowników w zawodzie **rozbieracz-wykrawacz** w celu wyposażenia ich w kompetencje wymagane na stanowisku pracy.

Rozbieracz-wykrawacz może uczestniczyć w szkoleniach, kursach organizowanych również przez producentów narzędzi, urzędów i wyposażenia zakładów gastronomicznych, organizacje branżowe.

Przykładowo tematyka szkoleń może dotyczyć:

- obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie mięsnym, np. uprawnień do obsługi maszyn i urządzeń technicznych (certyfikaty uzyskiwane w Urzędzie Dozoru Technicznego),
- bezpieczeństwa i higieny pracy zgodnie z przepisami prawa pracy,
- wdrażania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności zgodnie z wdrażanym systemem jakości i zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w danym zakładzie przetwórczym.

Organizatorzy tych szkoleń potwierdzają 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: 31.03.2019]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wybierzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

<https://www.ore.edu.pl/category/ksztalcenie-zawodowe-i-ustawiczne>

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wybieram-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

Wynagrodzenie (2019 r.) osób pracujących w zawodzie **rozbieracz-wykrawacz** mieści się z reguły w przedziale od 2800 zł do 5350 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat.

Na poziom wynagrodzenia rozbieracza-wykrawacza mają wpływ m.in.:

- zajmowane stanowisko,
- kwalifikacje zawodowe,
- umiejętności manualne,
- doświadczenie w zawodzie,
- sytuacja na rynku lokalnym,
- liczba zakładów działających na danym obszarze,
- region 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: 31.03.2019]:

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-szczegolach>
<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 **rozbieracz-wykrawacz** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnością.

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

- 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,
- słabo słyszających, 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 dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia,
- 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.

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 (2019 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: 31.03.2019 r.

- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2153, 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, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1267, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 316).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz. U. poz. 1663).
- 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. 2018 r., poz. 537).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- 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).
- Obwieszczenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 marca 2019 r. w sprawie prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy (M.P. poz. 276).

Literatura branżowa:

- Czarniecka-Skubina E., Nowak D. (red.): Technologia żywności. Cz. 1. Podstawy technologii żywności. Wydawnictwo Format AB, Warszawa 2010.
- Kmiołek A. : Podstawy gastronomii i technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodu. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2017.
- Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. PWN, Warszawa 2013.
- Pisula A., Pospiech E.: Mięso – podstawy nauki i technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2011.
- Wajdzik J.: Technologiczne uwarunkowania powstawania odchyleń jakościowych wyrobów mięsnych. Rzeźnik Polski, Racibórz 2018.

- Zin M. (red.): Technologia żywności i żywienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2014.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.03.2019]:

- Barometr zawodów 2019. Raport podsumowujący badania w Polsce: https://barometrzwodow.pl/userfiles/Barometr/2019/raport_ogolnopolski_pl.pdf
- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Czasopismo branży mięsnej „Gospodarka Mięsna”: <http://www.gospodarkamiesna.pl>
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie Wędliniarz 751107: https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/751107.pdf
- Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego <http://www.pzpbm.pl>
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Portal spożywczy: <http://www.portalspozywczy.pl/mieso>
- Projekt Zintegrowany System Kwalifikacji: <http://kwalifikacje.edu.pl>
- 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>
- Wykaz standardów egzaminacyjnych w rzemiośle: <https://zrp.pl/dzialalnosc-zrp/oswiata-zawodowa/egzaminy/standardy-egzaminacyjne/wykaz-standardow-egzaminacyjnych>
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>

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, cząstkowe, 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: <ul style="list-style-type: none"> – 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	Analiza 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).	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.03.2019]
2	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności	Ogół koniecznych do spełnienia warunków, które muszą być spełnione, dotyczących w szczególności: a) stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, b) poziomów substancji zanieczyszczających, c) pozostałości pestycydów, cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/U/D20061225Lj.pdf [dostęp: 31.03.2019]
3	Część zasadnicza	Uzyskiwanie części w procesie podziału tusz, półtusz i ćwierćtusz, uwarunkowane budową anatomiczną zwierzęcia.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. PWN, Warszawa 2013
4	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).	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.03.2019]
5	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 odbywała się w sposób zapewniający jej właściwą jakość (ang. Good Manufacturing Practice).	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.03.2019]
6	Dokumentacja technologiczna	Zbiór dokumentów zawierających wszelkie informacje, zalecenia i środki, a także postępowanie podczas danego procesu technologicznego wytwarzanego wyrobu.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://archiwista24.wordpress.com/2014/07/18/225/ [dostęp: 31.03.2019]
7	Element handlowy	Części zasadnicze, dodatkowo obrobione lub niewymagające dodatkowej obróbki, przekazane do handlu w obrocie krajowym.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. PWN, Warszawa 2013

8	Konfekcjonowanie	Czynności związane z porcjowaniem i pakowaniem. Materiałem najczęściej stosowanym do pakowania jest tworzywo sztuczne, np.: polietylen, poliamid i pochodne alkoholu winylowego w postaci folii lub torebek o różnych właściwościach. Mięso można pakować w próżni lub w mieszaninie gazów ochronnych. Celem konfekcjonowania jest między innymi przedłużenie trwałości oraz podniesienie atrakcyjności mięsa.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. PWN, Warszawa 2013
9	Nóż trybownik	Ostry nóż masarski najczęściej wykonany ze stali nierdzewnej z charakterystyczną rękojeścią, która chroni dłoń przed uszkodzeniami fizycznymi. Stosowany jest do oddzielania mięsa od kości.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.swissknife.pl/noz-trybownik-victorinox-5-6503-15-p-545.html [dostęp: 31.03.2019]
10	Odbłaniarka	Urządzenia stosowane do mechanicznego usuwania błon zewnętrznych mięśni lub podrobów.	http://www.despol.pl/f/index.php/Odb%C5%82aniarki+MAJA/browse/28.html [dostęp: 31.03.2019]
11	Ośrodek	Wewnętrzne elementy zwierząt rzeźnych uzyskane podczas wytrzewiania (np. do ośrodków wieprzowych należą: ozorki, płuca z tchawicą, przełykiem i krtanią, wątroba oraz ścięgnięte części przepony brzusznej).	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. PWN, Warszawa 2013
12	Rozbiór	Czynności po uboju zwierząt a przed przetwórstwem, których celem jest uzyskanie określonych elementów (wyrębów) do przetwórstwa lub sprzedaży detalicznej. Wyróżnia się: <ul style="list-style-type: none"> – rozbiór specjalny polegający na wyeliminowaniu pewnych części, – rozbiór częściowy, w wyniku którego pozyskuje się tylko określone wyręby, – rozbiór zasadniczy na poszczególne elementy, – rozbiór uzupełniający, w którym dodatkowo uwzględnia się zapotrzebowanie technologiczne danego elementu, – rozbiór przemysłowy obejmujący całość procesu rozbioru i wykrawanie poszczególnych elementów mięsa o określonych klasach jakościowych. 	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. PWN, Warszawa 2013
13	Skórowaczka	Urządzenie do skórowania ręcznego okrągłych kawałków mięsa bez kości, np.: szynki, golonki, łopatki itp. oraz zdejmowania okrywy tłuszczowej.	http://www.despol.pl/f/index.php/Maja+Sk%C3%B3rowaczka+manualna+z+funkcj%C4%85+z+dejmovania+okrywy+t%C5%82+uszczowej+MAJA+seria+ESM/details/1750.html [dostęp: 31.03.2019]

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.