

## WĘDLINIARZ

**Wędliniarz** swoją pracę wykonuje w zakładzie przetwórstwa mięsa. Do jego głównych zadań należy dostarczanie na rynek mięsa i przetworów mięsnych dobrej jakości o wysokich walorach zdrowotnych zaspokajających wymagania każdego konsumenta. Aby to osiągnąć, pracownicy zakładu przetwórstwa mięsa muszą zadbać o surowce najwyższej jakości, odpowiednio je przechować i przygotować do przetwarzania. **Głównym zadaniem wędliniarza jest produkcję szerokiego asortymentu wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych i produktów blokowych, konserw, tłuszczów jadalnych oraz produkcję mięsa do handlu z zachowaniem zasad bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.** Produkcja w zakładzie przetwórstwa mięsa jest wysoko zmechanizowana, opiera się na tradycyjnych recepturach, jak i nowoczesnych technologiach.

**Wędliniarz** jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) dokonywania rozbioru tusz zwierząt rzeźnych oraz wykrawania mięsa;
- 2) magazynowania i przygotowywania mięsa do dystrybucji;
- 3) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsa;
- 4) wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 5) magazynowania i przygotowywania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji.

### KWALIFIKACJE ZAWODOWE

#### T. 5.: Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Absolwent Zasadniczej Szkoły Zawodowej kształcącej w tym zawodzie, po uzyskaniu kwalifikacji **T.5.** zdobywa **świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie wędliniarz**, a po uzupełnieniu kwalifikacji **T.16.:** **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych** oraz wykształcenia średniego, może uzyskać **dypłom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności.**

### PRACA

*Produkcja przetworów mięsnych należy do rozwijającej się gałęzi gospodarki w naszym kraju. Fachowcy w tej branży należą do grupy poszukiwanych pracowników. Rynek pracy oczekuje na profesjonalnych **wędliniarzy**, których zaangażowanie oraz fachowość przyczyni się do uzyskania na rynku mięsa i jego przetworów o szerokim asortymencie, pożądanym walorach smakowych i zdrowotnych.*

**Wędliniarz może znaleźć zatrudnienie w zakładach wędliniarskich, zakładach przetwórstwa mięsa, drobiu, ubojniach, zakładach garmażeryjnych, hipermarketach, sklepach mięsnych oraz prowadzić własną działalność gospodarczą.**