

Przetwórca mięsa

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): TRZECI



KWALIFIKACJE

SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

Kształcenie w zawodzie **PRZETWÓRCA MIĘSA** odbywa się:

- w trzyletniej branżowej szkole pierwszego stopnia;
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie przetwórca mięsa powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych:

- 1) rozbioru i wykrawania mięsa;
- 2) magazynowania i przygotowywania mięsa do dystrybucji;
- 3) wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 4) magazynowania i przygotowywania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji.

PREDISPOZYCJE DO WYKONYWANIA ZAWODU

- sprawność fizyczna;
- dobrze rozwinięty zmysł smaku i węchu;
- dobrze rozwinięta motoryka mała;
- dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa;
- dokładność;
- szczegółowość;
- skrupulatność;
- sumienność;
- podzielność uwagi;
- samodzielność;
- cierpliwość.

WARUNKI PRACY

Będziesz pracować:

- w pomieszczeniach zamkniętych;
- w większości na stojąco;
- średnio 9 godzin zarówno w dzień, jak i w nocy;
- wykonując działania monotonne;
- siłowo, co wymaga dużej wytrzymałości fizycznej;
- w specjalnym ubraniu roboczym;
- posiadając aktualną książeczkę zdrowia stacji sanitarno-epidemiologicznej.

MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

Możesz pracować między innymi:

- w zakładach mięsnych;
- w hipermarketach posiadających własny dział rozbioru mięsa i produkcji wędlin;
- w punktach zbytu mięsa i jego przetworów;
- w zakładach garmazeryjnych.

ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE PRZETWÓRCA MIĘSA

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH

**OŚMIOLETNIA SZKOŁA
PODSTAWOWA**



**TRZYLETNIA BRANŻOWA
SZKOŁA PIERWSZEGO
STOPNIA**

kwalifikacja
SPC.04. Produkcja przetworów
mięsnych i tłuszczowych
oraz zdanie egzaminu zawodowego
z zakresu tej kwalifikacji

ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE PRZETWÓRCA MIĘSA

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH I OSÓB DOROSŁYCH

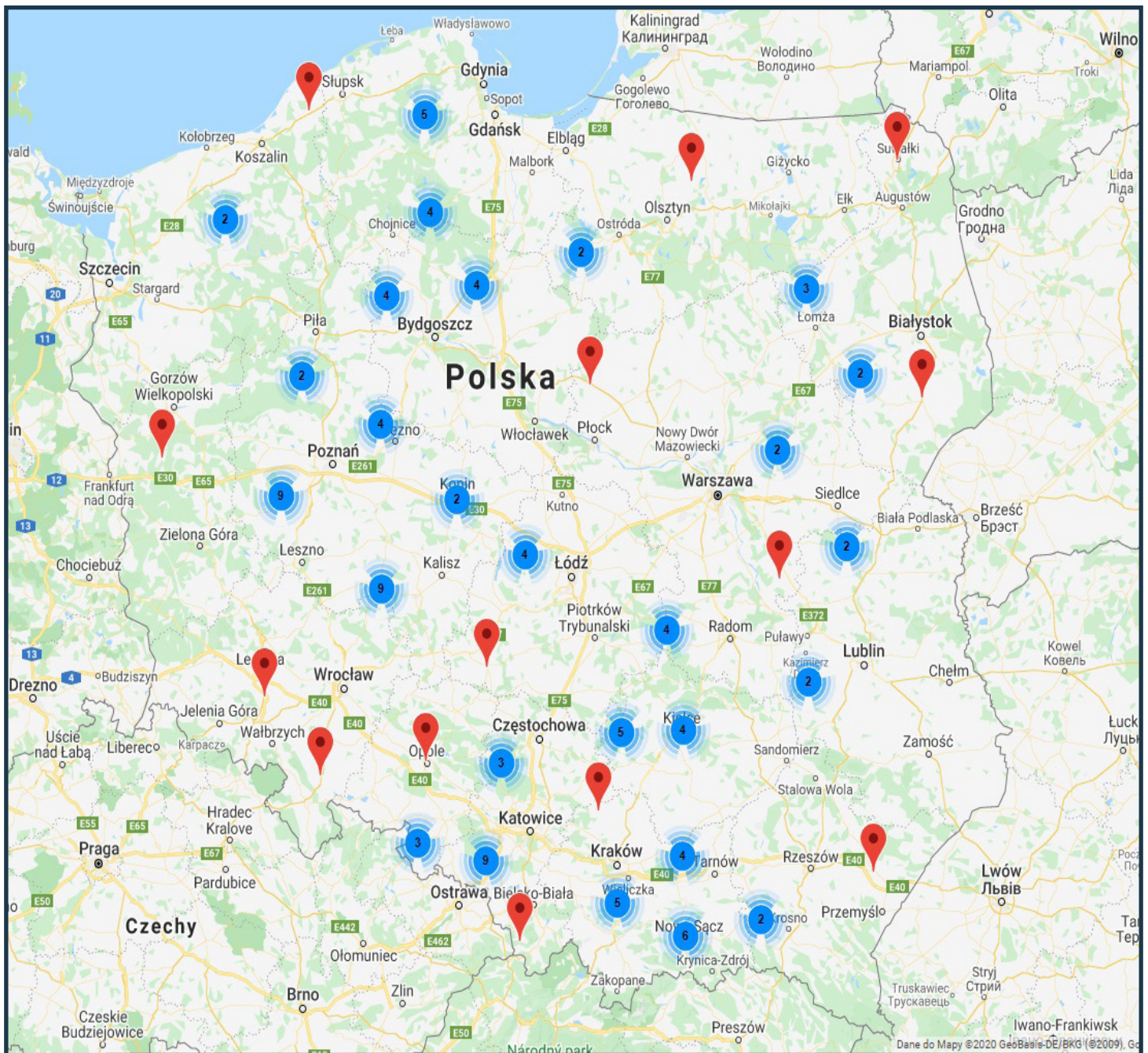
KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

w zakresie kwalifikacji
SPC.04. Produkcja przetworów
mięsnych i tłuszczowych
oraz zdanie egzaminu zawodowego
z zakresu tej kwalifikacji

SZKOŁY PROWADZĄCE KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE PRZETWÓRCA MIĘSA

Informację o szkołach prowadzących kształcenie w tym zawodzie na terenie całego kraju znajdziesz pod adresem:

<https://rspo.men.gov.pl/>



Orientacyjna mapa szkół prowadzących kształcenie w zawodzie PRZETWÓRCA MIĘSA w roku szkolnym 2020/2021