

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

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa (816028)



**Operatorzy maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów
spożywczych 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

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa (816028)

**Operatorzy maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów
spożywczych 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

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa (816028)

© 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 [898]

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	9
2.7. Zawody pokrewne	10
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	10
3.1. Zadania zawodowe	10
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowanie stanowiska pracy i zapewnienie ciągłości działania urządzeń stosowanych w procesie przetwórstwa mięsa	10
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Mycie, dezynfekcja i konserwacja urządzeń do przetwórstwa mięsa	11
3.4. Kompetencje społeczne.....	12
3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	13
3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji.....	13
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO.....	14
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	14
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	15
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	16
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.....	17
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	17
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	18
7. SŁOWNIK POJĘĆ	20
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	20
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	22

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

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

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa 816028

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Aparatowy produkcji półfabrykatów mięsnych.
- Aparatowy przemysłu mięsnego.
- Aparatowy przetwórstwa mięsnego.
- Aparatowy przetwórstwa półfabrykatów mięsnych.
- Aparatowy urządzeń do ciągłego wytopu tłuszczu.
- Aparatowy utylizacji odpadów zwierzęcych.
- Operator komory wędzarniczej.
- Operator linii produkcji bekonu.
- Operator linii rozbioru tusz.
- Operator linii uboju zwierząt rzeźnych.
- Operator przetwórstwa wędliniarskiego.
- Operator urządzeń linii produkcji wędlin.
- Operator urządzeń linii przetwórstwa mięsa drobiowego.
- Operator urządzeń linii wytopu tłuszczów.
- Operator urządzeń masarniczych.
- Operator urządzeń wytapialni tłuszczu zwierzęcego.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 8160 Food and related products machine operators.

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 Ekspertski:

- Izabela Chebdowska – Amigos s.c., Bieniędźlice.
- Ewelina Jastrzębska – Masarnia Elmas Krystyna Krzyżanowska, Radom.
- Jarosława Sitek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Jolanta Religa – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Ireneusz Woźniak – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Mirosław Żurek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Halina Maras-Pawliszyn – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, Kluczbork.
- Anna Szpilska – BISMAX sp. z o.o., Radom.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Daria Jankowska – Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Rolnictwa, Oddział Słupsk.
- Małgorzata Kowalska – Polskie Stowarzyszenie Towaroznawcze – Oddział Mazowiecki, Radom.

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

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa obsługuje i nadzoruje urządzenia do uboju¹² zwierząt rzeźnych i rozbioru tusz, do przerobu mięsa i podrobów na wędliny, wędzonki, konserwy oraz do wytopu tłuszczu.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa jest zawodem w branży mięsnej o charakterze produkcyjnym. Praca operatora urządzeń do przetwórstwa mięsa polega na obsłudze i nadzorowaniu urządzeń stosowanych na linii ubojowej zwierząt rzeźnych i na rozbiorze, urządzeń do wychładzania i zamrażania tusz, półtuszy, ćwierćtuszy lub mięsa porcjowanego.

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa obsługuje i nadzoruje urządzenia rozdrabniające i mieszalki do produkcji półproduktów – farszy, urządzenia stosowane przy produkcji konserw, nadziewarki i automaty klipsujące stosowane do nadziewania osłonek farszami, urządzenia biorące udział w obróbce termicznej, takie jak: autoklawy, komory wędzarniczo-parzelnicze³, piece, kotły do gotowania surowców, urządzenia linii wytopu tłuszczów oraz urządzenia do zamykania i znakowania opakowań.

Pracownik w tym zawodzie obsługuje urządzenia, kierując się ich racjonalnym wykorzystaniem oraz właściwym gospodarowaniem surowcami. Ponadto reguluje i kontroluje działanie urządzeń podczas pracy zgodnie z parametrami technologicznymi, myje i dezynfekuje obsługiwane urządzenia oraz wykonuje podstawowe czynności konserwacyjne.

Sposoby wykonywania pracy

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa wykonuje prace polegające m.in. na:

- montowaniu urządzeń do przetwórstwa mięsa przed ich uruchomieniem,

- przeprowadzaniu rozruchu urządzenia do przetwórstwa mięsa,
- programowaniu urządzenia do przetwórstwa mięsa, ustawianiu sterowników zależnie od technologii i używanego w produkcji surowca.
- rozmontowywaniu urządzenia do przetwórstwa mięsa po pracy,
- przeprowadzaniu procesów mycia i dezynfekcji urządzeń do przetwórstwa mięsa,
- wykonywaniu czynności konserwacyjnych urządzeń do przetwórstwa mięsa,
- korzystaniu z instrukcji obsługi urządzeń oraz dokumentacji techniczno-ruchowej¹.

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

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa może pracować w ubojniach, zakładach rozbioru mięsa, w zakładach przetwórstwa mięsnego. Praca jest wykonywana w pomieszczeniach zamkniętych, z reguły sztucznie oświetlonych, posiadających instalacje klimatyzacyjne. Występuje w nich podwyższone natężenie hałasu, wysoka lub niska temperatura, duża wilgotność oraz nasycenie powietrza dymem wędzarniczym.

Operator często pracuje przy urządzeniach z ruchomymi elementami i taśmociągami zazwyczaj w pozycji stojącej, a także pozycji wymuszonej.

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

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:

- myjki tusz na linii ubojowej,
- aparaty do ogłuszania zwierząt,
- oparzelniki tusz⁷,
- szczeciniarki¹¹,
- skórowaczki,
- piły tarczowe⁸,
- piły taśmowe,
- odbłoniarki,
- odtłuszczarki,
- masownice⁵,
- wilki¹³,
- kutry,
- krawalnice,
- młynki koloidalne,
- mieszalki,
- nadziewarki,
- piece konwekcyjno-parowe,
- jeliciarki,
- komory wędzarniczo-parzelnicze,
- kotły warzelne,
- pakowaczki próżniowe lub pakujące w atmosferze gazów obojętnych,
- komory do oszałamiania zwierząt,
- aparaty do zarabiania odbytu,

- oczyszczarki do żołądków,
- autoklawy,
- klipsownice²,
- detektory metalu.

Organizacja pracy

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa w zależności od wykonywanych zadań na stanowisku pracy i liczby zatrudnionych pracowników w zakładzie, może wykonywać pracę indywidualnie lub w zespole. Organizacja pracy uzależniona jest m.in. od stopnia zmechanizowania zakładu.

Praca w zakładzie przetwórstwa mięsnego może odbywać się w systemie dwu- lub trzymianowym, w wymiarze 8 godzin dziennie. Jest to praca o charakterze powtarzalnym, zrutynizowanym, która jest nadzorowana przez brygadzystę lub kierownika produkcji w zależności od struktury organizacyjnej zakładu.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa może być narażony na zagrożenia dotyczące m.in:

- obsługi sprzętu i urządzeń – porażenie prądem elektrycznym (konieczność zapoznania się z instrukcją obsługi maszyny, urządzenia),
- kontaktu ze środkami chemicznymi służącymi do mycia i dezynfekcji urządzeń,
- hałasu powstającego przy pracy niektórych urządzeń (możliwość wywołania bólu głowy, uczucia zmęczenia),
- wysokiej temperatury (możliwość poparzenia),
- niskiej temperatury,
- śliskich i mokrych powierzchni (możliwość poślizgnięcia lub upadku),
- ostrych przedmiotów i krawędzi (możliwość urazów i skaleczeń),
- kontaktu z mikroorganizmami ze względu na pracę z surowcem mięsnym, które mogą powodować między innymi zakażenie Salmonellą, Listerią, Clostridium, Escherichią lub trudno gojące się rany.

W zawodzie tym mogą wystąpić takie choroby, jak:

- alergie pokarmowe i skórne,
- poparzenia skórne oraz górnych dróg oddechowych,
- złamania i zwichnięcia,
- zatrucia pokarmowe, np. zakażenie Salmonellą,
- dyskopatia.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność układu mięśniowego,
- sprawność zmysłu dotyku,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządu słuchu,
- sprawność narządów równowagi,
- sprawność zmysłu węchu,
- sprawność zmysłu smaku;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

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

w kategorii sprawności i zdolności

- zdolność koncentracji uwagi,
- uzdolnienia techniczne,
- podzielność uwagi,
- rozumowanie logiczne,
- zdolność do przestrzegania reguł, przepisów i standardów,
- zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji,
- zdolność rozwiązywania problemów,
- łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej,
- dobra pamięć,
- współdziałanie i współpraca w zespole (grupie),
- zdolność adaptacji do zmiennych warunków w środowisku pracy;

w kategorii cech osobowościowych

- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- odpowiedzialność za zadania zawodowe,
- rzetelność,
- radzenie sobie ze stresem,
- gotowość podporządkowania się,
- dokładność,
- wytrwałość i cierpliwość,
- odporność na działanie pod presją czasu,
- samokontrola,
- samodzielność,
- gotowość do pracy w warunkach monotonnych,
- odporność emocjonalna,
- radzenie sobie ze stresem,
- dbałość o jakość pracy,
- zainteresowania techniczne.

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

Wymagania zdrowotne

Do podjęcia pracy w zawodzie **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa** wymagany jest ogólny dobry stan zdrowia, dobry wzrok i słuch, sprawność ruchowa oraz sprawność rąk. Pod względem wydatku energetycznego praca w tym zawodzie zaliczana jest do prac średnio ciężkich. Występują w niej również obciążenia umysłowe, związane np. z analizowaniem i rozwiązywaniem problemów

technicznych, podejmowaniem szybkich i trafnych decyzji, działaniem pod presją czasu, czy radzeniem sobie ze stresem.

Przeciwwskazania do pracy w tym zawodzie operator urządzeń do przetwórstwa mięsa to m.in.:

- pozytywny wynik badania na nosicielstwo pałeczek Salmonella i Shigella,
- zakażenie gronkowcem złocistym,
- choroby skóry,
- alergia kontaktowa, pokarmowa i wziewna na surowce mleczarskie, środki konserwujące oraz dezynfekcyjne stosowane podczas pracy,
- zaburzenia równowagi,
- epilepsja,
- zawroty głowy,
- choroby układu oddechowego,
- wady wzroku i słuchu niepoddające się korekcji,
- choroby ograniczające w znacznym stopniu sprawność narządów ruchu,
- choroby układu krążenia,
- niektóre choroby psychiczne.

Ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, operator urządzeń do przetwórstwa mięsa powinien mieć aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonywania pracy.

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

Obecnie (2019 r.) w zawodzie **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa** preferowane jest wykształcenie na poziomie branżowej szkoły I stopnia (dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) w zawodach z obszaru przemysłu spożywczego, np. operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego lub wędliniarz.

Pracę w zawodzie operator urządzeń do przetwórstwa mięsa może wykonywać również osoba, która:

- została przyuczona do zawodu,
- uzyskała doświadczenie w trakcie wykonywania pracy,
- odbyła szkolenia organizowane przez pracodawców, stowarzyszenia zawodowe, organizacje branżowe lub producentów urządzeń do przetwórstwa mięsa.

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

Podjęcie pracy w zawodzie **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa** ułatwia posiadanie:

- dyplomu/świadectwa potwierdzającego kwalifikacje (dla zawodu pokrewnego operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, wędliniarz lub technik technologii żywności): TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń, TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych lub TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych, uzyskanego po zdaniu egzaminu organizowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- tytułu czeladnika lub mistrza, uzyskanego podczas rzemieślniczego przygotowania zawodowego w zawodzie wędliniarz, po zdaniu egzaminu przed Izbą Rzemieślniczą.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu operator urządzeń do przetwórstwa drobiu mogą być m.in.:

- suplement Europass (w języku polskim i angielskim), wydawany na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe) oraz Izby Rzemieśnicze (do świadectwa czeladniczego i dyplomu mistrzowskiego),
- uprawnienia do obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie mięsa oraz do obsługi wózków widłowych.

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

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa może:

- rozpocząć pracę od stanowiska pomocnika, a następnie wraz z nabyciem doświadczenia zawodowego awansować na samodzielne stanowisko,
- po nabyciu dalszego doświadczenia zawodowego, posiadając zdolności i umiejętności organizacyjne oraz predyspozycje do pracy z ludźmi – awansować na stanowisko brygadzysty, kierownika grupy lub kierownika zmiany,
- posiadając wykształcenie zawodowe (branżowa szkoła I stopnia) w zawodzie pokrewnym operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego lub wędliniarz, dalej kształcić się w branżowej szkole II stopnia (np. w zawodzie pokrewnym technik technologii żywności), a następnie po zdaniu egzaminu maturalnego i ukończeniu uczelni wyższej – np. na kierunku technologia żywności – awansować na stanowisko kierownicze wyższego szczebla,
- rozszerzać swoje kompetencje zawodowe poprzez kształcenie i/lub szkolenie w zawodach pokrewnych,
- założyć i prowadzić działalność gospodarczą, np. w zakresie przetwórstwa mięsa.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2019 r.) w zawodzie **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w ramach edukacji formalnej oraz pozaformalnej.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzenia kwalifikacji (pełnych i częściowych) w pokrewnych zawodach szkolnych:

- dla zawodu operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, w zakresie kwalifikacji TG. 02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- dla zawodu wędliniarz, w zakresie kwalifikacji TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- dla zawodu technik technologii żywności w zakresie kwalifikacji TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Alternatywną drogę potwierdzania kompetencji w operator urządzeń do przetwórstwa mięsa oferuje system rzemieślniczego przygotowania zawodowego, który umożliwia uzyskanie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie pokrewnym 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 **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Technik technologii żywności ⁵	314403
Wędliniarz ⁵	751107
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego ⁵	816003
Operator urządzeń do przetwórstwa drobiu	816026

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Montowanie⁶ urządzenia do przetwórstwa mięsa przed uruchomieniem.
- Z2 Wykonywanie rozruchu urządzenia do przetwórstwa mięsa.
- Z3 Programowanie urządzenia do przetwórstwa mięsa, ustawianie sterowników¹⁰ zależnie od technologii i używanego w produkcji surowca.
- Z4 Rozmontowywanie⁹ urządzenia do przetwórstwa mięsa po pracy.
- Z5 Przeprowadzanie procesów mycia i dezynfekcji urządzeń do przetwórstwa mięsa oraz wykonywanie czynności konserwacyjnych⁴.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowanie stanowiska pracy i zapewnienie ciągłości działania urządzeń stosowanych w procesie przetwórstwa mięsa

Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowanie stanowiska pracy i zapewnienie ciągłości działania urządzeń stosowanych w procesie przetwórstwa mięsa obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Montowanie urządzenia do przetwórstwa mięsa przed uruchomieniem	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Klasyfikację urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsa; - Dopuszczalne warunki pracy urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Budowę i zasadę pracy urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Instrukcje montażu urządzeń do przetwórstwa mięsa.	- Przygotowywać i dobierać urządzenia do pracy z surowcem w przetwórstwie mięsa; - Sprawdzać i oceniać warunki pracy urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Składać, kompletować urządzenia do przetwórstwa mięsa w zależności od stosowanego surowca i technologii produkcji; - Wykorzystywać dostępny sprzęt (wszystkie części i elementy urządzenia do przetwórstwa mięsa) w zależności od obrabianego surowca i stosowanej technologii.

Z2 Wykonywanie rozruchu urządzenia do przetwórstwa mięsa	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska w zakresie rozruchu urządzenia do przetwórstwa mięsa; - Instrukcje obsługi urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Zasady wykonywania rozruchu i związane z nim testy.	- Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas rozruchu urządzenia do przetwórstwa mięsa; - Podłączać urządzenie do przetwórstwa mięsa do sieci zasilającej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy; - Uruchamiać urządzenie do przetwórstwa mięsa; - Wykonywać testy początkowe przed rozpoczęciem pracy urządzenia do przetwórstwa mięsa z surowcem.

Z3 Programowanie urządzenia do przetwórstwa mięsa, ustawianie sterowników zależnie od technologii i używanego w produkcji surowca	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Przeznaczenie używanych urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Zastosowanie używanych urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Podstawowe parametry techniczne urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Niedozwolone sposoby wykorzystania urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Zasady działania urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsa; - Procesy technologiczne w przetwórstwie mięsa; - Systemy bezpieczeństwa żywności (HACCP – analiza zagrożeń i kontrola punktów krytycznych) w przetwórstwie mięsa.	- Używać urządzenia do przetwórstwa mięsa zgodnie z przeznaczeniem; - Stosować urządzenia do przetwórstwa mięsa na odpowiednim etapie technologii produkcji oraz do odpowiedniego surowca; - Ustawiać sterowniki urządzeń do przetwórstwa mięsa zgodnie z zapotrzebowaniem produkcyjnym (moc, obroty urządzenia, parametry pracy urządzenia); - Wykonywać testy sprawdzające poprawność pracy urządzenia do przetwórstwa mięsa; - Kontrolować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych podczas przeprowadzanych procesów technologicznych w przetwórstwie mięsa; - Stosować zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) w przetwórstwie mięsa; - Wykorzystywać środki ochrony indywidualnej zgodnie z przeznaczeniem podczas użytkowania urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Sprawdzać jakość uzyskanych surowców, półproduktów, produktów gotowych, która świadczy o prawidłowości pracy urządzenia do przetwórstwa mięsa; - Awaryjnie zatrzymać urządzenie (np. w razie wypadku przy pracy).

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Mycie, dezynfekcja i konserwacja urządzeń do przetwórstwa mięsa

Competencja zawodowa Kz2: Mycie, dezynfekcja i konserwacja urządzeń do przetwórstwa mięsa obejmuje zestaw zadań zawodowych Z4, Z5, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z4 Rozmontowywanie urządzeń do przetwórstwa mięsa po pracy	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Instrukcje demontażu urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy procesie rozmontowywania urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Wytrzymałość i zużycie poszczególnych części urządzeń w przetwórstwie mięsa.	- Rozmontowywać urządzenie do przetwórstwa mięsa zgodnie z instrukcją demontażu; - Zabezpieczać części elektryczne, sterowniki przed procesem mycia i płukania wodą; - Odłączać urządzenie do przetwórstwa mięsa od sieci zasilającej w sposób bezpieczny dla siebie i urządzenia; - Sprawdzać kompletność ruchomych części urządzenia do przetwórstwa mięsa oraz ich stopień zużycia.

Z5 Przeprowadzanie procesów mycia i dezynfekcji urządzeń do przetwórstwa mięsa oraz wykonywanie czynności konserwacyjnych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Dokumentację techniczno-ruchową dotyczącą procesów mycia i dezynfekcji urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Opracowaną zakładową Księgę mycia; - Karty charakterystyki środków myjąco-dezynfekujących; - Znaczenie przeprowadzanego procesu mycia i dezynfekcji w przemyśle mięsnym; - Instrukcje konserwacji w zakresie wykonywania czynności.	- Usuwać ręcznie lub za pomocą zgarniaków i ściągaczek resztki poprodukcyjne z urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Stosować ręczne mycie niskopianowe urządzeń do przetwórstwa mięsa; - Stosować z wykorzystaniem stacji pianotwórczych mycie urządzeń do przetwórstwa mięsa pianą aktywną; - Stosować mycie urządzeń do przetwórstwa mięsa w obiegu zamkniętym; - Wybierać z szerokiej gamy dostępnych środków myjąco-dezynfekujących preparat do odpowiedniego urządzenia do przetwórstwa mięsa; - Sporządzać roztwór myjąco-dezynfekujący o odpowiednim stężeniu; - Wykonywać podstawowe czynności konserwujące urządzenia do przetwórstwa mięsa.

3.4. Kompetencje społeczne

Pracownik w zawodzie **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

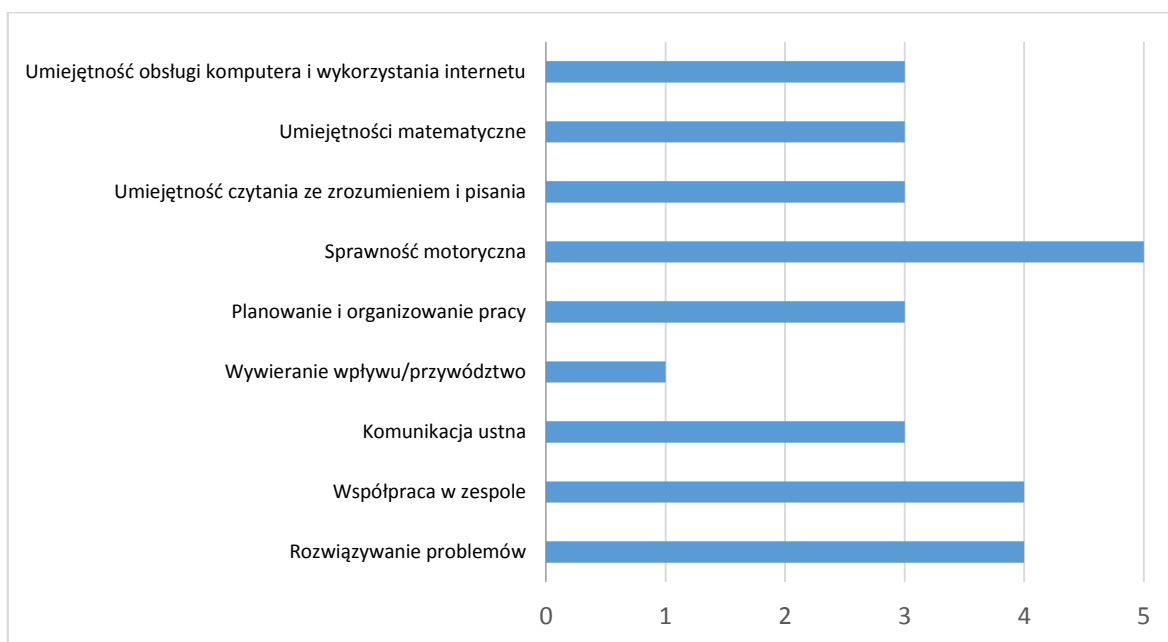
W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za skutki podejmowanych działań w zakresie przetwórstwa mięsa.
- Wykonywania pracy samodzielnie i podejmowania współpracy w zespole uczestniczącym w procesie przetwórstwa mięsa.
- Dokonywania oceny zagrożenia zdrowia oraz życia i podejmowania działań adekwatnych do stopnia zagrożenia, wynikającego z pracy podczas obsługi urządzeń do przetwórstwa mięsa.
- Kontrolowania jakości własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych dotyczących przetwórstwa mięsa.
- Dbania o powierzone maszyny i urządzenia oraz bezpieczeństwo własne i współpracowników.

- Dostosowywania zachowania do zmiennych okoliczności w środowisku przetwórstwa mięsa.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami w przetwórstwie mięsa.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych w zakresie obsługi urządzeń do przetwórstwa mięsa.

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 ważność kompetencji kluczowych dla zawodu **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa**

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 **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa** 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

Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa może podjąć pracę zawodową w prywatnych firmach lub przedsiębiorstwach produkcyjnych branży spożywczej, takich jak:

- ubojnie,
- zakłady rozbioru mięsa białego i czerwonego,
- chłodnie lub mroźnie składowe,
- zakłady produkujące wyroby wędliniarskie,
- zakłady garmażeryjne.

Obecnie (2019 r.) według Barometru zawodów zapotrzebowanie na operatorów maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych (tym wykonujących zawód operatora urządzeń do przetwórstwa mięsa) 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.porp.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 ramach systemu kształcenia zawodowego w Polsce nie przygotowuje się kandydatów do pracy w zawodzie **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa**.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu operator urządzeń do przetwórstwa mięsa można uzyskać podejmując naukę w systemie szkolnym w:

- branżowych szkołach I stopnia (operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego lub wędliniarz),
- branżowych szkołach II stopnia i technikach (technik technologii żywności).

Kwalifikacyjne kursy zawodowe (dla dorosłych) w zakresie kwalifikacji TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń, TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych lub TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych (w ww. zawodach) mogą prowadzić:

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

Potwierdzenie kwalifikacji TG.02, TG.05 i TG.17 prowadzą (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu operator urządzeń do przetwórstwa mięsa oferuje również system rzemieślniczego przygotowania zawodowego w zawodzie pokrewnym wędliniarz. Tytuły czeladnika i mistrza w tym zawodzie, po spełnieniu wymagań formalnych i zdaniu egzaminu, 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 w zawodzie **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa**. Szkolenia dla pracowników oferują również wyspecjalizowane podmioty edukacji pozaformalnej oraz producenci urządzeń do przetwórstwa mięsa.

Przykładowa tematyka szkoleń może dotyczyć m.in.:

- obsługi urządzeń i linii technologicznych do przetwórstwa mięsa,
- zagrożeń zdrowotnych żywności,
- podstaw higieny osobistej i na stanowisku pracy,
- zasad czyszczenia, mycia i dezynfekcji urządzeń do przetwórstwa mięsa.

Organizatorzy tych szkoleń potwierdzają uzyskane przez uczestnika 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.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

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

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

Obecnie (2019 r.) wynagrodzenie osób pracujących w zawodzie **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa** jest zróżnicowane i wynosi najczęściej od 2250 zł brutto do 6000 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat.

Poziom wynagrodzenia osób wykonujących zawód operator urządzeń do przetwórstwa mięsa zależy m.in. od:

- zajmowanego stanowiska,
- szczegółowego zakresu zadań,
- kwalifikacji zawodowych,
- sytuacji na lokalnym rynku pracy,
- doświadczenia w zawodzie,
- liczby zakładów działających na danym obszarze,
- lokalizacji miejsca pracy.

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 **operator urządzeń do przetwórstwa mięsa** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami.

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

- z dysfunkcją narządu słuchu (03-L), jeśli niepełnosprawność jest możliwa do skorygowania za pomocą implantów lub aparatów słuchowych,
- z zaburzeniami głosu, mowy (03-L), jeśli umożliwiają skuteczny kontakt interpersonalny i komunikację,
- 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,
- z dysfunkcją sfery psychicznej (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.

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.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EEG, dyrektywy Rady 90/496/EEG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 16).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. UE L 364 z 20.12.2006, s. 5).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 328 z 22.12.2005, s. 1).
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 1).
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 01.02.2002, s. 1).
- 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 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 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. poz. 537).
- 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).

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- 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:

- Kmiołek A.: Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podręcznik do nauki zawodu. Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2017.
- Mroczek J.: Ćwiczenia z kierunkowej technologii żywności – technologia mięsa i jaj. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2000.
- Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002.
- Pisula A., Pospiech E.: Mięso – podstawy nauki i technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2011.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.03.2019]:

- Barometr zawodów 2019. Raport podsumowujący badania w Polsce:
https://barometrzawodow.pl/userfiles/Barometr/2019/raport_ogolnopolski_pl.pdf
- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Czasopismo „Gospodarka mięsna”: <http://sigma-not.pl/czasopisma-20-przemysl-spozywczy-i-gastronomia-gospodarka-miesna.html>
- Czasopismo „Przemysł spożywczy”: <http://sigma-not.pl/czasopisma-65-przemysl-spozywczy-i-gastronomia-przemysl-spozywczy.html>
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego:
https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/816003.pdf
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności:
https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/314403.pdf
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie wędliniarz:
https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/751107.pdf
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy: <http://monitorpolski.gov.pl/mp/2019/276/M2019000027601.pdf>
- Projekt Zintegrowany System Kwalifikacji: <http://kwalifikacje.edu.pl>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego:
<http://www.sitspoz.pl>
- Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP: <http://www.srw.org.pl>
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>
- Związek Rzemiosła Polskiego. Wykaz standardów egzaminacyjnych: <https://zrp.pl/dzialalnosc-zrp/oswiata-zawodowa/egzaminy/standardy-egzaminacyjne/wykaz-standardow-egzaminacyjnych>

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, częściowe, 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: – 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	Dokumentacje techniczno-ruchowe (DTR)	Powinny być opracowane przez producenta dla każdego urządzenia czy maszyny. Często nazywana jest paszportem urządzenia. Każdy dokument powinien zawierać szereg informacji wynikających z postanowień dyrektywy 2006/42/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z 17 maja 2006 r.: – charakterystykę (parametry techniczne) – dane ewidencyjne, – rysunek zewnętrzny, – wykaz wyposażenia normalnego i specjalnego, – schematy kinematyczne, elektryczne oraz pneumatyczne, – schematy funkcjonowania, – instrukcję użytkowania, – instrukcję obsługi, – instrukcję konserwacji i smarowania, – instrukcję BHP, – normatywy remontowe, – wykaz części zamiennych, – wykaz części zapasowych, – wykaz faktycznie posiadanego – wyposażenia, – wykaz załączonych rysunków.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.rynekinstalacyjny.pl/blog/id76,dtr-nigdy-cie-nie-zdradzi [dostęp: 31.03.2019]
2	Klipsownice	Urządzenia służące do mechanicznego wiązania – klipsowania wszystkich osłonek poliamidowych, kolagenowych, fibrusowych i jelit naturalnych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002
3	Komory wędzarniczo-parzelnicze	Urządzenia, w których odbywa się proces obróbki termicznej wędlin; z wytwarzaniem ciernym dymu w obudowie drzewi lub też z urządzeniem żarowym do wytwarzania dymu ze zrębków drzewnych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002

4	Konserwacje	Zabiegi mające na celu utrzymanie czegoś w dobrym stanie. Zespół czynności zabezpieczających (np. urządzenia, maszyny) przed zniszczeniem, psuciem, utratą wartości.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sjp.pwn.pl/slovniki/konserwacja.html [dostęp: 31.03.2019]
5	Masownice	Urządzenia przeznaczone do próżniowego uplastyczniania różnych gatunków mięs podczas peklowania w produkcji mięsa i wędzonek.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://karpowicz.pl/masownica-masarska-prozniowa-mk [dostęp: 31.03.2019]
6	Montaż	Składanie urządzeń z gotowych części.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sjp.pl/monta%C5%BC [dostęp: 31.03.2019]
7	Oparzelniki tusz	Urządzenia wchodzące w skład linii ubojowej tusz. W oparzelniku tusz dochodzi do częściowego/całkowitego zanurzenia tusz w wodzie o temperaturze 63-65°C.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002
8	Piły tarczowe	Urządzenia techniczne wchodzące w skład linii rozbiorowej surowca mięsnego. Służą do przecinania mięśni i kości.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002
9	Rozmontowywanie	Rozkładanie na części.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sjp.pwn.pl/slovniki/rozmontowywa%C4%87.html [dostęp: 31.03.2019]
10	Sterowniki	Układ elektroniczny lub program umożliwiający komputerowi i działającym na nim programom sterowanie urządzeniem peryferyjnym.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sjp.pwn.pl/slovniki/sterownik.html [dostęp: 31.03.2019]
11	Szczeciniarki	Maszyny do oczyszczania ze szczeciny. W zależności od zdolności ubojowej, zainstalowanej linii, występują różne typy szczeciniarek, np. szczeciniarki o układzie podwójnym, szczeciniarki dwuwalcowe, szczeciniarki przelotowe, szczeciniarki tunelowe.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002
12	Ubój	Zabieg technologiczny pozbawiający życia zwierząt rzeźnych, wykonywany w sposób humanitarny w celu pozyskania mięsa, podrobów i jadalnych oraz niejadalnych surowców rzeźnych. W zależności od rodzaju uboju (domowy, przemysłowy: stanowiskowy, częściowo zmechanizowany, zmechanizowany) czynności ubojowe wykonuje się ręcznie lub mechanicznie.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002

13	Wilki	Maszyny do rozdrabniania mięsa. Uwzględniając operacje technologiczne (czynności), wyróżnia się wilki do mięsa zamrożonego, standardowe do mięsa, rozdrabniająco- mieszające i automatyczne.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2002
----	--------------	--	---

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.