Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Rzeczpospolita Polska

INFOdoradca+

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

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 drobiu (816026)

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 drobiu

(816026)

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 drobiu (816026)

© 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 [897]

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 7
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: Zabezpieczenie stanowiska pracy i zapewnianie ciągłości działania maszyn i urządzeń stosowanych w procesie przetwórstwa drobiu 9
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Prowadzenie i kontrolowanie procesów przetwórstwa drobiu oraz pakowanie produktów 11
3.4. Kompetencje społeczne 13
3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu 13
3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji 14
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 drobiu 816026

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Operator komory wędzarniczej i pieca.
- Operator linii rozbiorowej.
- Operator linii uboju drobiu.
- Operator urządzeń do dzielenia drobiu.
- Operator urządzeń do trybowania.
- Operator urządzeń linii obróbki drobiu.
- Operator urządzeń linii produkcji wędlin drobiowych.
- Operator urządzeń linii przetwórstwa mięsa drobiowego.

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 Wortalu 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 Ekspercki:

- Ewelina Jastrzębska – Masarnia Elmas Krystyna Krzyżanowska, Radom.
- Marek Przybyłek – Gospodarstwo Specjalistyczne, Samborowo.
- Jarosław 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:

- Tadeusz Budzisz – Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Starym Lubiejewie.
- Anna Szpilska – BISMAX sp. z o.o., Radom.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Daria Jankowska – Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Rolnictwa Oddział Słupsk.
- Danuta Pająk – Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, 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

Operator urządzeń do przetwórstwa drobiu obsługuje i nadzoruje maszyny i urządzenia do uboju drobiu i obróbki poubojowej[8] oraz do przetwarzania mięsa drobiowego na wędliny, wyroby garmażeryjne i konserwy[4].

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Celem pracy **operatora urządzeń do przetwórstwa drobiu** jest przetwarzanie drobiu żywego na mięso (tuszki[19], elementy) i przetwory mięsne przeznaczone do konsumpcji i handlu.

Operator urządzeń do przetwórstwa drobiu obsługuje i nadzoruje prawidłowy przebieg specjalistycznych maszyn, urządzeń, linii technologicznych, wykorzystywanych (stosowanych) w przetwórstwie drobiu. W przypadku nieprawidłowości parku maszynowego podejmuje działania w celu wyeliminowania awarii i przestoju maszyn. Praca operatora urządzeń do przetwarzania drobiu może być częściowo lub całkowicie zautomatyzowana.

Sposoby wykonywania pracy

Operator urządzeń do przetwórstwa drobiu obsługuje i nadzoruje urządzenia m.in. do:
- oszałamiania[12] i uboju drobiu,
- przygotowywania tuszek do procesów, takich jak: obróbka termiczna, opierzanie[11], patroszenie[13], mycie, schładzanie,
- wagowej segregacji tuszek i ich pakowania,
- rozbioru[16], rozdrabniania, mieszania mięs w celu przygotowania farszy na wędliny i konserwy,
- napełniania opakowań, zamykania i utrwalania[20] konserw,
- parzenia, wędzenia, pieczenia i studzenia wędlin.

Operator urządzeń do przetwórstwa drobiu reguluje działania maszyn i urządzeń podczas pracy, kontroluje wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych i reguluje parametry technologiczne. Ponadto zajmuje się czyszczeniem, myciem i dezynfekcją obsługiwanych maszyn i urządzeń oraz wykonywaniem podstawowych czynności konserwujących.

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 drobiu pracuje w zakładach, w których prowadzony jest ubój drobiu oraz rozbiór i przetwarzanie mięsa drobiowego. Praca jest wykonywana w pomieszczeniach zamkniętych (hale produkcyjne), sztucznie oświetlonych, wentylowanych i przy dużym natężeniu hałasu. Pracownik narażony jest na duże zmiany temperatury (niskie lub wysokie), dużą wilgotność oraz nasycenie powietrza dymem wędzarniczym.

Praca operatora urządzeń do przetwórstwa drobiu jest wykonywana jest 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 drobiu w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:
- komory do ogłuszania zwierząt,
- oparzarki[10],
- skubarki[17],
- myjki tusz na linii ubojowej,
- odbłaniarki[9],
- masownice[6],
- nastrzykiwarki,
- skórowaczki,
- automaty do odkostniania elementów,
- aparaty do podziału tuszki na elementy,
- wagi,
- wilki[23],
- kutry[5],
- mieszałki[7],
- nadziewarki,
- piece konwekcyjno-parowe[14],
- komory wędzarniczo-parzelnicze[3],
- pakowaczki próżniowe lub pakujące w atmosferze gazów obojętnych,
- myjki pojemników,
- detektory metalu[1],
- wózki widłowe,
- klasyfikator do rozdzielania partii tuszek pod względem jakości, wymiarów i wagi.

Organizacja pracy

Operator urządzeń do przetwórstwa drobiu w zależności od miejsca pracy może wykonywać pracę indywidualnie lub w zespole, przy czym jest to pochodną m.in. stopnia zmechanizowania zakładu. Praca może odbywać się w systemie jedno-, dwu- lub trzyzmianowym, w wymiarze 8 godzin dziennie.

Bezpośrednim przełożonym operatora urządzeń do przetwórstwa drobiu jest brygadzista lub kierownik produkcji.

Operator urządzeń do przetwórstwa drobiu zobowiązany jest do znajomości oraz przestrzegania zasad HACCP[18], na który składają się Systemy: Dobrej Praktyki Higienicznej GHP[21] i Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP[22] – wymagane w produkcji wyrobów spożywczych.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Operator urządzeń do przetwórstwa drobiu narażony jest podczas swojej pracy m.in. na:
- niskie temperatury powietrza (wywołujące nawracające przeziębienia, zapalenia zatok, zapalenie płuc),
- wysokie temperatury powietrza (powodujące poparzenia skórne),
- wysokie natężenie dymu wędzarniczego (wywołujące nowotwory układu oddechowego, nowotwory skórne),
- śliską posadzkę (która może powodować złamania po upadku, poślizgnięciu),
- hałas (głośna praca urządzeń produkcyjnych, wywołująca uczucie zmęczenia, migreny),
- słabe oświetlenie (powodujące osłabnięcie wzroku, spotęgowanie uczucie zmęczenia),
- środki myjąco-dezynfekujące (powodujące oparzenia skórne, upośledzenie narządu wzroku),
- prąd (powodujący poparzenia, urazy narządów wewnętrznych, śmierć),
- mikroflorę bakteryjną surowców mięsnych, powierzchni (wywołującą zakażenia, stany ropne, zatrucia pokarmowe),
- ostre krawędzie maszyn (powodujące zranienia, okaleczenia).

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

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

<u>w kategorii wymagań fizycznych</u>
- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność układu mięśniowego,
- sprawność układu kostno-stawowego,
- sprawność narządów równowagi,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządu słuchu,
- sprawność zmysłu smaku,
- sprawność zmysłu węchu;

<u>w kategorii sprawności sensomotorycznych</u>
- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- zręczność rąk,
- spostrzegawczość,
- ostrość wzroku,
- rozróżnianie barw,
- ostrość słuchu,
- spostrzegawczość,
- czucie smakowe,
- powonienie,
- zmysł równowagi;

<u>w kategorii sprawności i zdolności</u>
- zdolność koncentracji uwagi,
- podzielność uwagi,
- zdolność do przestrzegania reguł, przepisów i standardów,
- zdolność do podejmowania szybkich i trafnych decyzji,
- zdolność do współdziałania,
- uzdolnienia techniczne;

<u>w kategorii cech osobowościowych</u>
- gotowość do pracy w szybkim tempie,

- gotowość do współdziałania,
- odpowiedzialność za zadania zawodowe,
- dokładność,
- gotowość do pracy w warunkach monotonnych,
- samodzielność,
- samokontrola,
- dbałość o jakość pracy,
- radzenie sobie ze stresem,
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek,
- odporność na dzielnie pod presją czasu,
- gotowość podporządkowania się,
- zamiłowanie do ładu i porządku,
- zainteresowania rozbojem branży drobiarskiej.

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 drobiu** 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 lekko/średnio ciężkich. Występują w niej również obciążenia umysłowe, związane np. z podejmowaniem decyzji, działaniem pod presją czasu, czy radzeniem sobie ze stresem.

Przeciwwskazania do pracy w tym zawodzie operator urządzeń do przetwórstwa drobiu to m.in.:
- nosicielstwo chorób zakaźnych (gruźlica płuc, Salmonella),
- silne alergie na surowce stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych,
- choroby ograniczające sprawność ruchową i manualną,
- choroby skóry, w tym grzybice,
- choroby układu oddechowego,
- choroby układu krążenia,
- zaburzenia równowagi,
- epilepsja,
- niektóre choroby psychiczne.

W zawodzie operator urządzeń do przetwórstwa drobiu, ze względu na kontakt z żywnością, konieczne jest posiadanie aktualnego orzeczenia sanitarno-epidemiologicznego, wydanego przez lekarza medycyny pracy, potwierdzającego 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 drobiu** preferowane jest wykształcenie na poziomie branżowej szkoły I stopnia (dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) w zawodach pokrewnych z obszaru spożywczego, np. operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, wędliniarz.

Pracę w zawodzie operator urządzeń do przetwórstwa drobiu 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 drobiu.

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

Podjęcie pracy w zawodzie **operator urządzeń do przetwórstwa drobiu** 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 Rzemieślnicze (do świadectwa czeladniczego i dyplomu mistrzowskiego),
- uprawnienia do obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie drobiu 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 drobiu 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 brygadzisty, 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 drobiu.

Możliwości potwierdzania kompetencji

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

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzenia kwalifikacji (pełnych i cząstkowych) 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 drobiu 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 drobiu** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Technik technologii żywności[S]	314403
Wędliniarz[S]	751107
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego[S]	816003
Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa	816028

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

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

Z1 Przygotowanie stanowiska pracy do procesu przetwórstwa drobiu.
Z2 Zapewnianie ciągłości działania maszyn, urządzeń i linii technologicznych wykorzystywanych w przetwórstwie drobiu.
Z3 Użytkowanie i nadzorowanie pracy urządzeń do uboju drobiu i obróbki poubojowej.
Z4 Obsługiwanie i nadzorowanie linii rozbiorowych oraz maszyn i urządzeń do przetwórstwa mięsa drobiowego.
Z5 Pakowanie, etykietowanie oraz przechowywanie tuszek i ich elementów oraz wyrobów z drobiu zgodnie z instrukcjami i procedurami wewnątrzzakładowym.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Zabezpieczenie stanowiska pracy i zapewnianie ciągłości działania maszyn i urządzeń stosowanych w procesie przetwórstwa drobiu

Kompetencja zawodowa Kz1: Zabezpieczenie stanowiska pracy i zapewnianie ciągłości działania maszyn i urządzeń stosowanych w procesie przetwórstwa drobiu obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Przygotowanie stanowiska pracy do przetwórstwa drobiu	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Proces technologiczny[15] przetwórstwa drobiu; • Dokumentację technologiczną[2] do procesu technologicznego przetwórstwa drobiu; • Zasady i przepisy BHP, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz ergonomii w zakresie zorganizowania stanowiska pracy; • Zasady dobrej praktyki higienicznej GHP; • Zasady dobrej praktyki produkcyjnej GMP; • System zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP; • Rodzaje i sposób wykorzystania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych.	• Przygotowywać stanowiska do poszczególnych etapów procesu technologicznego przetwórstwa drobiu; • Czytać i interpretować zapisy dokumentacji technologicznej przetwórstwa drobiu; • Gromadzić na stanowisku pracy niezbędne surowce, narzędzia i urządzenia pomocnicze; • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska, ergonomii, podczas organizowania stanowiska pracy; • Prowadzić działania zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej na każdym etapie produkcji; • Stosować zasady dobrej praktyki produkcyjnej podczas przygotowywania stanowiska pracy; • Identyfikować zagrożenia zdrowotne występujące w produkcji żywności; • Dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas realizacji procesu przetwórstwa drobiu.

Z2 Zapewnianie ciągłości działania maszyn, urządzeń i linii technologicznych wykorzystywanych w przetwórstwie drobiu	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Klasyfikację maszyn i urządzeń stosowanych w procesie przetwórstwa drobiu; • Zasady działania przyrządów i urządzeń stosowanych do przetwórstwa drobiu; • Zasady dokonywania przeglądów i napraw maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie drobiu; • Dokumentację przeglądów technicznych i napraw urządzeń; • Zasady prowadzenia mycia i dezynfekcji instalacji oraz urządzeń do operacji i procesów stosowanych w przetwórstwie drobiu; • Rodzaje detergentów stosowanych do mycia; • Rodzaje preparatów chemicznych stosowanych do dezynfekcji; • Zasady i przepisy BHP, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska, ergonomii obowiązujące podczas przygotowania i ustawiania do pracy urządzeń, linii i systemów.	• Dobierać maszyny i urządzenia stosowane do wykonywania prac na poszczególnych etapach procesu przetwórstwa drobiu; • Regulować i ustawiać parametry pracy maszyn; • Wykonywać przeglądy i naprawy urządzeń stosowanych do przetwórstwa drobiu; • Prowadzić dokumentację przeglądów technicznych i napraw maszyn i urządzeń do przetwórstwa drobiu; • Utrzymywać w stanie pełnej czystości przyrządy oraz urządzenia do operacji i procesów stosowanych w przetwórstwie drobiu; • Dobierać detergenty do mycia właściwego; • Dobierać preparaty chemiczne do prowadzenia procesu dezynfekcji; • Wykonywać prace przygotowawczo-ustawieniowe z pełnym zachowaniem zasad i przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Prowadzenie i kontrolowanie procesów przetwórstwa drobiu oraz pakowanie produktów

Kompetencja zawodowa Kz2: Prowadzenie i kontrolowanie procesów przetwórstwa drobiu oraz pakowanie produktów obejmuje zestaw zadań zawodowych Z3, Z4, Z5, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z3 Użytkowanie i nadzorowanie pracy urządzeń do uboju drobiu i obróbki poubojowej	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska w zakresie użytkowania i nadzorowania pracy urządzeń do uboju i obróbki poubojowej; • Klasyfikację drobiu hodowlanego; • Czynności składające się na ubój drobiu; • Metody i urządzenia stosowane do oszołamiania drobiu; • Metody stosowane do przecięcia naczyń krwionośnych; • Parametry pracy urządzenia do oparzania drobiu po wykrwawieniu; • Budowę i zasady pracy skubarek; • Etapy prowadzenia procesu patroszenia mechanicznego; • Budowę i zasadę obsługi linii do patroszenia tuszek; • Budowę i zasadę działania urządzeń stosowanych do schładzania tuszek drobiu różnymi metodami; • Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych do uboju i obróbki poubojowej.	• Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas użytkowania i nadzorowania pracy urządzeń do uboju i obróbki poubojowej; • Rozróżniać drób hodowlany; • Przygotowywać drób do uboju; • Obsługiwać urządzenie do oszołamiania drobiu zasilane prądem; • Ustalać parametry oszołamiania ptaków w zależności od masy; • Przecinać naczynia krwionośne metodą automatyczną, przy użyciu noża ubojowego lub ręcznie; • Prowadzić proces oparzania w oparzalniku; • Dobierać parametry procesu oparzania w zależności od przeznaczenia tuszek i rodzaju skubarek; • Przeprowadzać proces skubania mechanicznie lub ręcznie; • Stosować obrotowy cylindryczny nóż do stekowania; • Obsługiwać linię do patroszenia tuszek; • Stosować urządzenia do schładzania tuszek metoda ciągłą; • Przeprowadzać schładzanie tuszek drobiu w tunelach z wymuszonym ruchem powietrza; • Regulować parametry pracy urządzeń do schładzania tuszek drobiu; • Przestrzegać instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych do uboju i obróbki poubojowej.

Z4 Obsługiwanie i nadzorowanie linii rozbiorowych oraz maszyn i urządzeń do przetwórstwa mięsa drobiowego	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska w zakresie obsługiwania i nadzorowania linii rozbiorowych oraz maszyn i urządzeń do przetwórstwa mięsa drobiowego; • Metody stosowane do rozbierania tuszek na elementy; • Budowę i zasadę działania zautomatyzowanych urządzeń mechanicznych do dzielenia tuszek na	• Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas obsługiwania i nadzorowania linii rozbiorowych oraz maszyn i urządzeń do przetwórstwa mięsa drobiowego; • Przeprowadzać rozbiór tuszek drobiu metodą ręczną; • Obsługiwać linię do automatycznego dzielenia

gotowe elementy i części przeznaczone do dalszej obróbki; • Zasady obsługi urządzeń do wagowej segregacji tuszek; • Proces technologiczny przetwórstwa mięsa drobiowego; • Budowę i zasadę działania urządzeń stosowanych do rozdrabniania mięsa drobiowego; • Budowę i zasadę działania urządzeń do mieszania mięs w celu przygotowania farszu na wędliny i konserwy; • Zasadę obsługi urządzeń do napełniania osłonek; • Metody stosowane do utrwalania mięsa i przetworów drobiowych; • Reżimy technologiczne podczas procesu wędzenia; • Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych do rozbioru oraz przetwórstwa mięsa drobiowego.	tuszek na elementy; • Obsługiwać i nadzorować urządzenia do wagowej segregacji tuszek; • Nadzorować prawidłowy przebieg procesu technologicznego przetwórstwa mięsa; • Regulować stopień rozdrobnienia mięsa w zależności od wymagań procesu technologicznego; • Stosować urządzenia do mieszania mięs; • Regulować parametry pracy maszyn do masowania; • Dobierać parametry pracy urządzeń do mieszania farszu; • Napełniać osłonki przy użyciu nadziewarek; • Nadzorować przebieg procesów parzenia, wędzenia i studzenia wędlin; • Prowadzić proces peklowania na sucho; • Kontrolować wskazania przyrządów kontrolno--pomiarowych podczas procesu wędzenia; • Przestrzegać instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych do rozbioru oraz przetwórstwa mięsa drobiowego.

Z5 Pakowanie, etykietowanie oraz przechowywanie tuszek i ich elementów oraz wyrobów z drobiu zgodnie z instrukcjami i procedurami wewnątrzzakładowymi	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska w zakresie obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych do pakowania i etykietowania; • Metody i urządzenia stosowane do pakowania mięsa drobiu; • Obsługę maszyn i urządzeń do napełniania opakowań, zamykania i utrwalania konserw; • Obsługę maszyn do etykietowania produktów; • Zasady działania urządzeń do zamrażania; • Dopuszczalne okresy składowania produktów w zależności od temperatury; • Instrukcje i procedury wewnątrzzakładowe dotyczące przygotowania tuszek i ich elementów oraz wyrobów z drobiu do sprzedaży; • Zasady i przepisy BHP dotyczące przygotowania mięsa drobiowego i wyrobów z drobiu do sprzedaży.	• Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych do pakowania i etykietowania; • Obsługiwać maszyny i linie do pakowania próżniowego; • Stosować metodę pakowania na tackach owiniętych folią, w woreczkach; • Obsługiwać i nadzorować linię technologiczną do napełniania opakowań, zamykania i utrwalania konserw; • Obsługiwać automatyczną maszynę etykietującą; • Przygotowywać produkty do zamrażania w tunelach zamrażalniczych; • Kontrolować parametry chłodni; • Przygotowywać tuszki i ich elementy oraz wyroby z drobiu do sprzedaży zgodnie z instrukcją i procedurami wewnątrzzakładowymi; • Wykonywać czynności związane z przygotowaniem mięsa drobiowego i wyrobów z drobiu z zachowaniem zasad i przepisów BHP.

3.4. Kompetencje społeczne

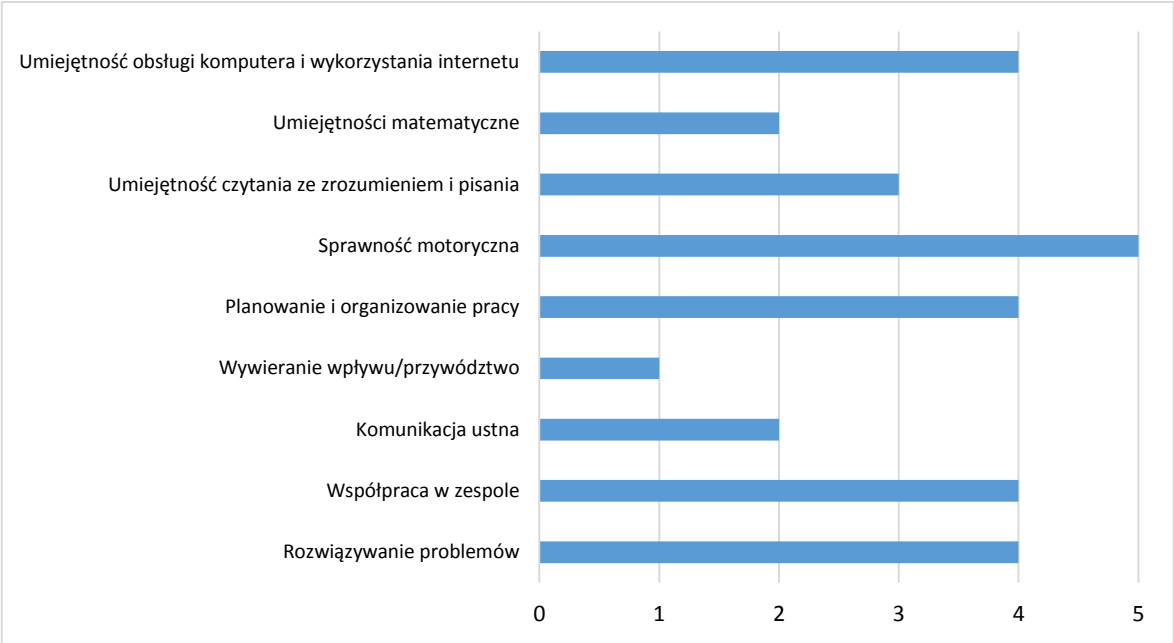
Pracownik w zawodzie **operator urządzeń do przetwórstwa drobiu** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za skutki podejmowanych działań w zakresie przetwórstwa drobiu.
- Wykonywania pracy samodzielnie i podejmowania współpracy w zespole uczestniczącym w procesie przetwórstwa drobiu.
- Dokonywania oceny zagrożenia zdrowia oraz życia i podejmowania działań adekwatnych do stopnia zagrożenia, wynikającego z pracy podczas obsługiwania urządzeń do przetwórstwa drobiu.
- Kontrolowania jakości własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych dotyczących przetwórstwa drobiu.
- Dbania o powierzone maszyny i urządzenia oraz bezpieczeństwo własne i współpracowników.
- Dostosowywania zachowania do zmiennych okoliczności w środowisku przetwórstwa drobiu.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami w przetwórstwa drobiu.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych w zakresie obsługi urządzeń do przetwórstwa drobiu.

3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć 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 drobiu.**



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

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 drobiu** 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 drobiu może podjąć pracę zawodową w dużych przedsiębiorstwach produkcyjnych oraz mniejszych prywatnych firmach, zajmujących się ubojem i przetwórstwem drobiu.

Miejscem zatrudnienia operatora maszyn do przetwórstwa drobiu może być m.in.:
- ubojnia drobiu,
- zakład rozbioru mięsa białego,
- zakład produkujący wyroby wędliniarskie,
- zakład garmażeryjny,
- inne przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, np. zakład mięsny.

Obecnie (2019 r.) według Barometru zawodów zapotrzebowanie na operatorów maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych (tym wykonujących zawód operatora urządzeń do przetwórstwa drobiu) 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://barometrzawodow.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-rynku-pracya
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 drobiu**.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu operator urządzeń do przetwórstwa drobiu 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 drobiu 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 drobiu**. Szkolenia dla pracowników oferują również wyspecjalizowane podmioty edukacji pozaformalnej oraz producenci urządzeń do przetwórstwa drobiu.

Przykładowa tematyka szkoleń może dotyczyć m.in.:
- obsługi urządzeń i linii technologicznych do przetwórstwa drobiu,
- metod oszałamiania drobiu i ich wpływu na jakość mięsa,
- zagrożeń zdrowotnych żywności,
- podstaw higieny osobistej i na stanowisku pracy,
- zasad czyszczenia, mycia i dezynfekcji.

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

Obecnie (2019 r.) wynagrodzenie osób pracujących w zawodzie **operator urządzeń do przetwórstwa drobiu** jest zróżnicowane i wynosi najczęściej od 2250 zł brutto do 5000 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat.

Poziom wynagrodzenia uzależniony jest m.in. od:
- umiejętności manualnych,
- posiadanej wiedzy i umiejętności,
- szczegółowego zakresu zadań,
- sytuacji na lokalnym rynku pracy,
- doświadczenia w zawodzie,
- liczby zakładów działających na danym obszarze,
- regionu 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-szczeblach
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 drobiu** 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 szkłami 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 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.

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/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, 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:

- Brzozowski Cz.: Zeszyt branżowy. Tuszki, elementy i mięso z kurczaka, indyka i młodej polskiej gęsi owsianej. Wymagania produkcyjne i jakościowe. Warszawa 2013.
- Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Skrzypek M.: Towaroznawstwo. WSiP, Warszawa 1999.
- 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
- INFOdoradca+ Informacje o zawodach: http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/infodoradca
- 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
- 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 umożliwiająca 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: – 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	**Detektory metali**	Urządzenia stosowane w przemyśle spożywczym w celu zapewnienia czystości surowców, półproduktów i wyrobów finalnych pod względem zanieczyszczeń metalowych, jednocześnie chronią maszyny produkcyjne przed uszkodzeniami w trakcie prowadzenia procesów przetwórczych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.kierunekspozywczy.pl/artykul,61384,wykrywacze-detektory-metali-w-przemysle-spozywczym.html [dostęp: 31.03.2019]
2	**Dokumentacja technologiczna**	Zbiór dokumentów niezbędnych do procesu technologicznego produkowanego wyrobu i potrzebnych do tego środków technologicznych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://optimes.syneo.pl/karta-technologiczna-czyli-kompendium-wiedzy-o-produkcie [dostęp: 31.03.2019]
3	**Komory wędzarniczo--parzelnicze**	Urządzenia, w których odbywa się proces obróbki termicznej wędlin (konserwacja fizykochemiczna) w wyniku oddziaływania na surowiec składnikami dymu wędzarniczego.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwa Naukowo--Techniczne, Warszawa 2002.
4	**Konserwy**	Produkty w opakowaniach blaszanych, szklanych i z tworzyw sztucznych wyprodukowane z surowców mięsnych, podrobowych i tłuszczowych pochodzących od ssaków rzeźnych i łownych oraz drobiu, z ewentualnym dodatkiem surowców roślinnych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Mroczek J.: Ćwiczenia z kierunkowej technologii żywności – technologia mięsa i jaj. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2000.
5	**Kutry**	Maszyny służące do uzyskiwania jednolitej konsystencji rozdrobnionego mięsa, szczególnie przy produkcji kiełbas drobno rozdrobnionych i homogenizowanych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwa Naukowo--Techniczne, Warszawa 2002.
6	**Masownica**	Maszyna wykorzystywana do próżniowego mieszania mięsa z jednoczesnym masowaniem, ubijaniem mięsa w celu jego zmiękczenia i wchłonięcia większej ilości solanki.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.masmet.pl/pl/produkty/masownice-prozniowe [dostęp: 31.03.2019]

7	**Mieszałki**	Maszyna wykorzystywana do mieszania i wyrabiania mięsa.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.masz.gliwice.pl/mieszalki-do-miesa.html [dostęp: 31.03.2019]
8	**Obróbka poubojowa**	Szereg następujących po sobie procesów technologicznych następujących po ubiciu zwierząt rzeźnych w celu uzyskania tusz m.in.: oparzanie przy użyciu wody lub natrysku, skubanie (ręcznie lub mechaniczne), doczyszczanie z resztek upierzenia, patroszenie.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Brzozowski Cz.: Zeszyt branżowy. Tuszki, elementy i mięso z kurczaka, indyka i młodej polskiej gęsi owsianej. Wymagania produkcyjne i jakościowe. Warszawa 2013
9	**Odbłoniarka**	Urządzenie służące do odbłoniania mięsa.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://premac.pl/odblaniarki-maja [dostęp: 31.03.2019]
10	**Oparzarki**	Urządzenia służące do sparzania (w wodzie o temperaturze 65°C) powierzchni skóry ubitych zwierząt.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://technologies4all.pl/pl/82-oparzalniki-oparzacze-zaparzalniki-do-drobiu [dostęp: 31.03.2019]
11	**Opierzanie**	Proces polegający na obieraniu pierza – np. przy użyciu skubarek	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie https://www.fermo.pl/produkt-2548-palce-gumowe-do-skubania-drobiu-uniwersalne-10cm.html [dostęp: 31.03.2019]
12	**Oszałamianie**	Czynność wykonywana za pomocą specjalistycznych aparatów (pneumatycznych, elektrycznych), po której zwierzę nie odczuwa bólu podczas procesu wykrwawiania.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://heka-inkubator.pl/artykuly-do-uboju-i-skubania-drobiu-c-71.html [dostęp: 31.03.2019]
13	**Patroszenie**	Patroszenie (inaczej wytrzewianie) – usuwanie wnętrzności z jamy brzusznej zwierząt przed przygotowaniem mięsa do dalszej obróbki.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Brzozowski Cz.: Zeszyt branżowy. Tuszki, elementy i mięso z kurczaka, indyka i młodej polskiej gęsi owsianej. Wymagania produkcyjne i jakościowe. Warszawa 2013
14	**Piece konwekcyjno--parowe**	Urządzenie wielofunkcyjne stosowane w przemyśle mięsnym na etapie obróbki termicznej surowców i półproduktów w celu uzyskania produktu gotowego, przeznaczonego do bezpośredniego spożycia.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Łoźna K.: Obróbka kulinarna produktów i potraw – wybrane zagadnienia. Wrocław 2009
15	**Proces technologiczny**	Zespół zorganizowanych czynności i celowo przeprowadzanych zjawisk fizycznych i chemicznych mających na celu przemianę w zakładzie przemysłowym określonego zestawu surowców w żądane produkty	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://mfiles.pl/pl/index.php/Proces_technologiczny [dostęp: 31.03.2019]

16	**Rozbiór**	Proces polegający na podziale drobiu na mniejsze części np. udka, piersi, skrzydła.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://tipy.interia.pl/tag182316,rozbior-kurczaka-na-czesci.html [dostęp: 31.03.2019]
17	**Skubarki**	Urządzenia służące do zdejmowania pierza z tuszek ubitych zwierząt.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://heka-inkubator.pl/artykuly-do-uboju-i-skubania-drobiu-c-71.html [dostęp: 31.03.2019]
18	**System zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)**	System HACCP jest instrumentem mającym pomóc przedsiębiorstwom sektora spożywczego w osiągnięciu wyższego standardu bezpieczeństwa żywności.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20081028&from=PL [dostęp: 31.03.2019]
19	**Tuszki**	Całe tusze ubitych zwierząt pozbawione upierzenia, oskubane, po upuszczeniu krwi i wypatroszeniu, wraz z dołączonymi podrobami lub bez.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.niam.pl/pl/produkty/148-tuszka_z_kury [dostęp: 31.03.2019]
20	**Utrwalanie**	Proces technologiczny stosowany w przemyśle mięsnym w celem przedłużenie trwałości przechowalniczej mięsa i jego przetworów.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwa Naukowo--Techniczne, Warszawa 2002.
21	**Zasady dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygiene Practice)**	Działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.psse-zawiercie.internetdsl.pl/pages/aktualnosci/news_2/ghpgmp.pdf [dostęp: 31.03.2019]
22	**Zasady dobrej praktyki produkcyjnej – GMP (Good Manufacturing Practice)**	Działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.psse-zawiercie.internetdsl.pl/pages/aktualnosci/news_2/ghpgmp.pdf [dostęp: 31.03.2019]
23	**Wilki**	Maszyny stosowane w procesie technologicznym do rozdrabniania mięsa.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwa Naukowo--Techniczne, Warszawa 2002

www.psz.praca.gov.pl

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.

ISBN 978-83-7789-495-8 [897]