

STANDARD WYMAGAŃ EGZAMINACYJNYCH**- CZELADNIK w zawodzie:****RZEŹNIK WĘDLINIARZ**

Na bazie podstawy programowej kształcenia w zawodzie (*)

Kod z klasyfikacji zawodów i specjalności dla potrzeb rynku pracy (**)	Kod z klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (***)	NUMER STANDARDU
751105	zawód pozaszkolny	79/cz

Egzamin CZELADNICZY przeprowadzany jest w dwóch etapach:

etap praktyczny: polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 min i nie dłuższy niż 24 godziny, łącznie w ciągu trzech dni.

etap teoretyczny: polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania zestawione w dwóch częściach; pisemnej i ustnej, sprawdzających wiedzę teoretyczną:

- w części **pisemnej** z zakresu tematów:
 - rachunkowość zawodowa
 - dokumentacja działalności gospodarczej
 - rysunek zawodowy
 - przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
 - podstawowe zasady ochrony środowiska
 - podstawowe przepisy prawa pracy
 - podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem

Czas trwania części pisemnej nie może być krótszy niż 45 minut i nie dłuższy niż 210 minut.

- w części **ustnej** z zakresu tematów:
 - technologia
 - maszynoznawstwo
 - materiałoznawstwo

Czas trwania części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 minut.

UWAGI

- (* - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. Nr 62, poz. 439)
- (** - Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27 kwietnia 2010r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (Dz. U. Nr 82, poz. 537 ze zm.)
- (***- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2012 r. Nr 2, poz. 7)

Zadania do etapu praktycznego i pytania do etapu teoretycznego przygotowywane są na bazie podstawy programowej kształcenia w zawodzie ustalonej przez ministra właściwego ds. edukacji (Ustawa o rzemiośle z dnia 22 marca 1989, tekst jednolity: Dz. U. Z 2002r Nr 112, poz. 979, z późn. zm. Dz. U. z 2003 Nr 137, poz. 1304, Dz. U. z 2009 Nr 6, poz.33, Dz. U. z 2011 Nr 207, poz. 1230, Dz. U. z 2011 Nr 205, poz. 1206)

W efekcie pozytywnie zdanego egzaminu CZELADNICZEGO izba rzemieślnicza wystawia ŚWIADECTWO CZELADNICZE, które jest formalnym potwierdzeniem kwalifikacji zawodowych, uzyskanych w różnych ścieżkach edukacji oraz w procesie pracy.

1. PROFIL UMIEJĘTNOŚCI CZELADNIKA ZWIĄZANY Z ZAWODEM

Czeladnik (posiadacz świadectwa czeladniczego) w zawodzie rzeźnik wędliniarz potrafi:

- posługiwać się normami technologicznymi, instrukcjami i recepturami stosowanymi w przetwórstwie mięsa,
- użytkować podstawowe maszyny, posługiwać się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie mięsa,
- dokonywać rozbioru, wykrawać i klasyfikować mięso,
- dobierać surowce do przerobu, substancje pomagające w przetwarzaniu oraz dozwolone substancje dodatkowe,
- produkować wędzonki, kielbasy, konserwy, wędliny i wyroby podrobowe, tłuszcze topione, wyroby uszlachetnione zgodnie z normami i systemami zapewnienia jakości,
- stosować metody utrwalania i przechowywania mięsa i przetworów mięsnych,
- nadzorować transport mięsa i przetworów mięsnych,
- sprawować opiekę nad zwierzętami przeznaczonymi do uboju,
- przeprowadzać klasyfikację przedubojową i poubojową,
- określać czynności humanitarnego uboju i obróbki poubojowej,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas wykonywania zadań zawodowych,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy.

Czeladnik w zawodzie rzeźnik wędliniarz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

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

2. WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM WYŻEJ WYMIENIONYCH ZADAŃ ZAWODOWYCH Z ZAKRESU:

2.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Czeladnik:

- 1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- 2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
- 3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- 4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
- 5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- 6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- 7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- 9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

2.2. Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Czeladnik:

- 1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- 2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
- 3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- 4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
- 5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;

- 6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
- 7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
- 8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
- 9) obsługuje urzędników biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
- 10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
- 11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

3. KOMPETENCJE

3.1. Personalne i społeczne

- 1) przestrzega zasad kultury i etyki;
- 2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
- 3) przewiduje skutki podejmowanych działań;
- 4) jest otwarty na zmiany;
- 5) potrafi radzić sobie ze stresem;
- 6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
- 7) przestrzega tajemnicy zawodowej;
- 8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
- 9) potrafi negocjować warunki porozumień;
- 10) współpracuje w zespole.

4. WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI OGÓLNOZAWODOWE ZWIĄZANE Z ZAWODEM RZEŹNIK WĘDLINIARZ

Czeladnik:

- 1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;
- 2) określa wartość odżywczą produktów spożywczych;
- 3) wyjaśnia rolę drobnoustrójów w produkcji wyrobów spożywczych;
- 4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;
- 5) rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych;
- 6) interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;
rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń;
- 7) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;
- 8) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną;
- 9) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;
- 10) rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;
- 11) posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;
- 12) określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom;
- 13) identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), zasadami GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*);
- 14) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

5. UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM ZADAŃ ZAWODOWYCH W ZAWODZIE RZEŹNIK WĘDLINIARZ

5.1. Ubój zwierząt rzeźnych i obróbka poubojowa tusz

1) Wykonywanie prac związanych z ubojem

Czeladnik:

- 1) dobiera, dezynfekuje, obsługuje i konserwuje narzędzia, maszyny oraz urządzenia do uboju;
- 2) posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową podczas przeprowadzania uboju zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy;
- 3) korzysta z norm technologicznych i instrukcji dotyczących uboju;
- 4) przeprowadza ubój zwierząt rzeźnych zgodnie z przewidzianymi procedurami;
- 5) stosuje humanitarne zasady uboju zwierząt rzeźnych;
- 6) rozróżnia stemple weterynaryjne.

2) Rozbiór i wykrawanie mięsa

Czeladnik:

- 1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych;
- 2) rozpoznaje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych;
- 3) wyznacza linie podziału tusz i półtuszy na części zasadnicze;
- 4) planuje kolejność czynności podczas rozbioru mięsa;
- 5) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas rozbioru i wykrawania mięsa;
- 6) wykonuje czynności związane z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze;
- 7) wykonuje obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru mięsa;
- 8) planuje kolejność czynności wykrawania mięsa;
- 9) wykonuje czynności wykrawania mięsa;
- 10) dokonuje klasyfikacji produktów wykrawania mięsa;
- 11) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru i wykrawania mięsa.

5.2. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

1) Magazynowanie i przygotowanie mięsa do dystrybucji

Czeladnik:

- 1) określa warunki przechowywania mięsa w chłodniach;
- 2) dobiera metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych;
- 3) wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych;
- 4) obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach;
- 5) dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa;
- 6) wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa;
- 7) rozpoznaje zmiany zachodzące w mięsie w czasie przechowywania w chłodniach i zamrażalniach oraz w czasie jego rozmrażania;
- 8) ocenia jakość mięsa w czasie wychładzania, zamrażania i rozmrażania na podstawie jego wyglądu;
- 9) obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa;
- 10) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji;
- 11) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i konfekcjonowania mięsa.

2) Wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych

Czeladnik:

- 1) stosuje receptury oraz przestrzega norm obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 2) dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 3) przygotowuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 4) dobiera maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 5) planuje operacje technologiczne produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 6) obsługuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 7) wykonuje czynności związane z produkcją wędlin, wyrobów garmażeryjnych, konserw i przetworów tłuszczowych;
- 8) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 9) prowadzi dokumentację produkcyjną przetworów mięsnych i tłuszczowych.

3) Magazynowanie i przygotowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji

Czeladnik:

- 1) ocenia jakość przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 2) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 3) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji;
- 4) dobiera i obsługuje urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 5) dobiera i obsługuje środki transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 6) określa warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 7) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych.

6. WYPOSAŻENIE STANOWISK EGZAMINACYJNYCH

Etap praktyczny egzaminu czeladniczego przeprowadza się u pracodawców lub w warsztatach szkoleniowych, posiadających warunki organizacyjne i techniczne niezbędne do wykonania przez zdającego zadań egzaminacyjnych.

Stanowiska egzaminacyjne w tych zakładach powinny posiadać następujące wyposażenie:

- 1) stanowiska uboju: pomieszczenie zamknięte (hala ubojowa) odpowiednio klimatyzowane, w którym jest wymagana temperatura i wilgotność;
- 2) stanowiska rozbioru i wykrawania wyposażone w: stół z płytą roboczą ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego, noże, stalki, tasaki, sterylizatory noży, piły taśmowe, piły tarczowe, noże mechaniczne, odskórowaczkę, odbłoniarkę;
- 3) stanowiska konfekcjonowania mięsa, wyposażone w: stół z płytą roboczą ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego, krajalnicę do mięsa, urządzenie do pakowania porcji mięsa, kolejkę podwieszaną, wózki wiszące hakowe, pojemniki plastikowe lub metalowe, wózki kołowe do transportu, wagi; przyrządy pomiarowe;
- 4) stanowiska mechanicznego rozdrabniania surowców i przygotowania farszu, wyposażone w urządzenia, takie jak: wilk wraz z zestawem noży, krajarka szybkoobrotowa, kostkownica, kuter, młynek koloidalny, wytwornica lodu, mieszarka;
- 5) stanowiska formowania przetworów mięsnych, wyposażone w: nadziewarkę i dozowarkę do konserw, stoły z płytą roboczą z blachy stalowej, wózki wędzarnicze, wózki i pojemniki ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego na surowce i farsz;
- 6) stanowiska obróbki termicznej i wędzenia, wyposażone w: komory wędzarniczo-parzelnicze, kotły warzelne, pasteryzator i autoklaw, wózki wędzarnicze, pojemniki metalowe lub z tworzywa sztucznego, wagi, termometry;
- 7) stanowiska peklowania mięsa i formowania wędzonek, wyposażone w maszyny i urządzenia, takie jak: nastrzykiwarka wieloigłowa do nastrzykiwania elementów mięsnych, mieszarka, masownica próżniowa, prasy do szynki, nadziewarka do nakładania folii i siatek lub obciążarka do szynki, klipsownica, zbiorniki lub wanny peklownicze ze stali kwasoodpornej, wózki masarskie, wózki-wanny, wózki wędzarnicze oraz pojemniki z blachy kwasoodpornej oraz z tworzywa sztucznego, kraty zabezpieczające przed wypływaniem elementów na powierzchnię solanki, metalowe haki do mięsa, noże masarskie, solomierze, wagi;
- 8) stanowiska konfekcjonowania wędlin, wyposażone w: stoły z płytą roboczą ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego, wagi, krajalnice, urządzenia do porcjowania wędlin i do próżniowego pakowania porcji, ponadto środki ochrony indywidualnej, środki czystości, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, apteczkę.

7. WARUNKI PRZYSTĄPIENIA DO EGZAMINU CZELADNICZEGO

Do egzaminu czeladniczego izba rzemieślnicza dopuszcza osobę, która spełnia jeden z następujących warunków:

- 1) ukończyła naukę zawodu u rzemieślnika oraz dokończanie teoretyczne młodocianych pracowników w szkole lub w formach pozaszkolnych;
- 2) posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz ukończyła kształcenie w formie pozaszkolnej, dotyczące umiejętności zawodowych wchodzących w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin;
- 3) jest uczestnikiem praktycznej nauki zawodu dorosłych, o której mowa w art. 53c ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;
- 4) posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej i co najmniej trzyletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
- 5) posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej prowadzącej kształcenie zawodowe o kierunku związanym z zawodem, w którym zdaje egzamin;
- 6) posiada tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz co najmniej półroczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
- 7) posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie a także co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu zaświadczenia o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie.

8. MOŻLIWOŚCI UZYSKIWANIA DODATKOWYCH KWALIFIKACJI

- **Dostęp do następnego poziomu kształcenia** - w przypadku uzyskania świadectwa maturalnego, wydawanego po zdaniu egzaminu możliwość podjęcia nauki w szkole wyższej,

- możliwość uzyskania dyplomu mistrzowskiego w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, którego dotyczy świadectwo lub dyplom mistrzowski,
- możliwość doskonalenia zawodowego w systemie kształcenia ustawicznego (pozaformalne i nieformalne).

Osoba posiadająca Świadectwo czeladnicze może wystąpić do izby rzemieślniczej o wydanie **Europass - Suplementu do Świadectwa czeladniczego.**

Warszawa, 2012 r. - Związek Rzemiosła Polskiego