

Wędliniarz

{wmv}Wedliniarz{/wmv}

1. Pełna nazwa zawodu: Wędliniarz

2. Czas trwania nauki: 3 lata

3. Zdobyte umiejętności (czego absolwent się nauczy)

- Pozna zasady uboju zwierząt oraz rozbiórki poubojowej,
- Nauczy się trudnej sztuki rozbioru tusz,
- Pozna metody utrwalania mięsa i wędlin,
- Pozna rodzaje wędlin i wyrobów występujących w kuchni polskiej i kuchniach innych narodów,
- Dowie się jak założyć i prowadzić własny zakład przetwórstwa mięsnego i jak być w tym lepszy od konkurencji,
- Nauczy się obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesie wyrobu wędlin,
- Dowie się, jak wykorzystywać receptury wędlin,
- Nauczy się rozpoznawać cechy ras i typy użytkowych zwierząt rzeźnych oraz ich klasyfikowania i określania rodzajów mięsa i przetworów mięsnych
- Pozna nowoczesne techniki pakowania wyrobów wędliniarskich oraz ich przechowywania.

4. Miejsca odbywania praktyk

- Uczniowie odbywają praktyki zawodowe w zakładach produkcyjnych - ubojniach i przetwórnich wędlin

5. Możliwości zatrudnienia

- zakłady mięsne,
- hipermarkety posiadające własny dział rozbioru mięsa i produkcji wędlin
- punkty zbytu mięsa i jego przetworów

6. Inne interesujące informacje o zawodzie

- Uczeń jest jednocześnie pracownikiem młodocianym w rozumieniu kodeksu pracy
- Okres nauki wlicza się do stażu pracy
- Za każdy miesiąc pracy otrzymuje wynagrodzenie oraz ma opłaconą składkę emerytalną.
- Zdobywa doświadczenie zawodowe,
- Jest przygotowany do samodzielnego założenia i prowadzenia własnej działalności
- Jest to zawód, na który istnieje duże zapotrzebowanie na rynku pracy
- Daje podstawę do dalszego kształcenia i uzyskiwania dodatkowych kwalifikacji przydatnych na rynku pracy.

ZSZ - Wędliniarz

Wpisany przez Administrator
piątek, 04 marca 2011 11:10 - Poprawiony czwartek, 04 kwietnia 2013 08:23
