



WĘDLINIARZ 751107

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie wędliniarz będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- dokonywania rozbioru tusz zwierząt rzeźnych oraz wykrawania mięsa,
- magazynowania i przygotowywania mięsa do dystrybucji,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsa,
- wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- magazynowania i przygotowywania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji.

Zajęcia praktyczne realizowane są u pracodawcy.

Absolwent w zawodzie wędliniarz może znaleźć zatrudnienie w:

- ubojniach i zakładach, przy czynnościach związanych z obróbką wstępną tusz, która obejmuje opalanie, mycie, oczyszczanie zewnętrzne, usuwanie skóry,

- zakładach żywienia zbiorowego,
- zakładach wędliniarskich zajmujących się produkcją i wytwarzaniem wędlin i innych produktów.

Uzyskasz następującą kwalifikację zawodową:
T.5 produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Absolwent branżowej szkoły I stopnia może kontynuować naukę w branżowej szkole II stopnia.

PARTNERZY



**CECH
RZEMIOSŁ RÓŻNYCH
W KROŚNIE**