

Nazwa: Pracownik rozbioru mięsa

Kod: 751102

Synteza: Pracownik rozbioru mięsa wykonuje czynności rozbioru tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze; dobiera i przygotowuje do produkcji surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji wędlin.

Zadania zawodowe:

- wykrawanie podstawowych elementów mięsa na mięsa drobne i do produkcji wędlin;
- przeprowadzanie obróbki, konfekcjonowania i kalibracji (sortowania) mięsa rzeźnego zwierząt;
- skórowanie ręczne i mechaniczne;
- czyszczenie jelit, w tym ich przelewnie;
- ostrzenie i konserwowanie narzędzi stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa, takich jak: tasak rzeźniczy, różnego rodzaju noże oraz maszyny do krojenia i rozdzielania mięsa;
- dbanie o utrzymywanie czystości na stanowisku pracy;
- przestrzeganie zasad etyki, ergonomii oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska wymaganych na stanowisku pracy.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- porcjowanie lub pakowanie mięsa.