

Rzeźnik-wędliniarz

751105

Inna nazwa zawodu: aparatowy, przetwórstwa mięsnego, wędliniarz, konserwiarz

Zadania i czynności

Masarzysta zajmuje się przygotowaniem mięsa do spożycia i do przetwórstwa.

W trakcie pracy dokonuje obróbki oraz klasyfikacji poubojowej mięsa oraz dzieli tusze zwierząt rzeźnych na ćwierć- i półtusze oraz elementy rozbiorowe lub elementy kulinarne. Do jego zadań należy:

konserwowanie mięsa przez chłodzenie, zamrażanie, wędzenie oraz solenie i peklowanie;

produkcja wędzonek (różne sortymenty szynek, baleronów, polędwic), wędlin (różne rodzaje i sortymenty kielbas, konserwy) wyrobów wędliniarskich (różne gatunki i sortymenty kiszek, salcesonów i pasztetów) oraz tłuszczy topionych (smalec);

zagospodarowywanie ubocznych artykułów uboju (gruczoły, sierść, krew, jelita itp.);

magazynowanie surowców (zwierzęta rzeźne, w wypadku gdy masarnia prowadzi ubój lub mięsa tzw. przerzutowego w półtuszach i ćwierćtuszach, kiedy nie prowadzi uboju), materiałów pomocniczych i dodatków do żywności (opakowania, sól mieszanek peklujących, przyprawy) oraz wyrobów gotowych.

W trakcie pracy masarz posługuje się różnorodnymi narzędziami i maszynami. Podział tusz na półtusze i ćwierćtusze wykonuje za pomocą pił tarczowych i nożyc, a wykrawanie mięsa na elementy zasadnicze używając noży i tasaków. Przetwarzając mięsa masarz poddaje je peklowaniu obsługując aparaty do nastrzykiwania, rozdrabnia je za pomocą kutrów, wilków, młynków koloidalnych, przygotowuje farsz kielbas i wyrobów wędliniarskich w mieszarkach dozując przyprawę, a następnie napełniają osłonki naturalne i sztuczne za pomocą nadziewarek. Zajmując się produkcją konserw napełnia opakowania metalowe lub szklane za pomocą dozowników, a następnie je zamyka. Poddaje je obróbce termicznej: wędliny w komorach wędzarniczo-parzelniczych „Atmos”, konserwy w sterylizatorach. W dużych zakładach pracy masarz może również obsługiwać maszyny plasterkujące, dozujące i ważące oraz aseptycznie zamykające folie lub tacki np. z wędlinami plasterkowanymi lub mięsem porcjowanym.

W zakładach, które prowadzą ubój, masarz może być zatrudniony przy czynnościach związanych z obróbką wstępną tusz, która obejmuje opalanie, mycie, oczyszczanie zewnętrzne, usuwanie skóry oraz wytrzewianie. Maszynami stosowanymi w tych czynnościach są: oparzalniki tusz, piece duńskie, maszyny do skórowania tusz i ich odtłuszczania oraz szczeciniarki, skórowaczki, jeliściarki.

Środowisko pracy

materialne środowisko pracy

Masarz pracuje głównie w halach produkcyjnych, czasami w magazynach. Praca najczęściej wykonywana jest w pozycji stojącej i w ruchu, rzadziej w pozycji siedzącej (jedynie przy stołach wykrawających i wędliniarskich oraz w gruczołarni i jeliciarni). Hale są zazwyczaj pomieszczeniami zamkniętymi, wyposażonymi w urządzenia wentylacyjne, zapewniające utrzymanie wymaganej temperatury i wilgotności oraz usunięcie obcych niepożądanych zapachów. Niedogodnością pracy w poszczególnych halach produkcyjnych jest zbyt niska (w chłodniach) lub zbyt wysoka (w halach z urządzeniami parzelniczymi) temperatura, zbyt wysokie nasycenie powietrza parą, dym wędzarniczy (z komór Atmos) oraz nieprzyjemne zapachy (np. w jeliciarni).

warunki społeczne

Praca masarza ma charakter zespołowej. W czasie pracy masarz kontaktuje się z współpracownikami i przełożonymi. Rytm pracy oraz jej organizację wyznaczają reżimy technologiczne. Na ogół masarz wykonuje prace zlecone przez zwierzchnika.

warunki organizacyjne

Praca w zakładach przetwórczych ma najczęściej charakter zmianowy w systemie jedno, dwu i trzy zmianowym (włącznie z pracą nocną). W okresach większego zapotrzebowania na wyroby zakładu (np. w okresie przedświątecznym) wymiar czasu pracy często się zwiększa.

Praca w masarni jest zrutynizowana, czynności na jednym stanowisku są stałe i powtarzalne. Duże znaczenie ma zachowanie czystości i higieny, w związku z tym masarz jest zobowiązany do noszenia odzieży roboczej – najczęściej są to białe fartuchy oraz czepki na głowę).

Wymagania psychologiczne

Praca masarza wymaga spostrzegawczości, dokładności, systematyczności oraz umiejętności pracy w szybkim tempie (wymagają tego wszelkie działania przy obróbce mięsa). Ważna jest również umiejętność przestawiania się z jednej czynności na drugą. Masarz musi być również odporny na zmęczenie.

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Praca masarza jest pracą średniociężką, wymagającą ogólnie dobrego stanu zdrowia oraz sprawności ruchowej. Niewiele jest stanowisk, umożliwiających wykonywanie pracy w pozycji siedzącej. Jest to możliwe tylko w jeliciarni i gruczołarni oraz przy stołach wędliniarskich i rozbiorowych. Są to stanowiska wymagające mniejszego wysiłku fizycznego. Natomiast praca na innych stanowiskach np. przy obróbce tusz (opalenie, skórowanie, podwieszanie) wymaga od pracownika dużej sprawności fizycznej.

Przeciwwskazaniami do podjęcia pracy w tym zawodzie są choroby reumatyczne, skłonność do uczuleń oraz słabo rozwinięte zmysły wzroku, smaku, węchu i dotyku. Przeciwwskazaniem wykluczającym pracę w zawodzie masarza są choroby weneryczne, nosicielstwo chorób zakaźnych, gruźlica płuc oraz zmiany chorobowe skóry rąk.

Na stanowiskach siedzących (przy stołach rozbiorowych i wędliniarskich oraz w

gruczołarni i jeliciarni) istnieje możliwość zatrudnienia osób niepełnosprawnych – niedosłyszących, z niedowładem nóg, poruszających się na wózkach inwalidzkich.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Aby podjąć pracę w tym zawodzie należy mieć wykształcenie zasadnicze zawodowe. Kandydat na masarza może uzyskać kwalifikacje w :

szkole zasadniczej kształcącej w zawodzie aparatowy przetwórstwa mięsnego oraz w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, specjalizacja przetwórstwo mięsne;

liceum zawodowym, kształcącym w zawodzie operator procesów technologicznych w przemyśle spożywczym; specjalność przetwórstwo mięsne. Liceum zawodowe ponadto przygotowuje do zdawania egzaminu dojrzałości (matury).

Pełny wykaz szkół, wraz z adresami i telefonami, przygotowujących do zawodu masarza zawiera Informator o szkołach rolniczych i spożywczych.

Możliwości awansu w hierarchii zawodowej

Jedyną drogą awansowania w tym zawodzie jest stałe podwyższanie kwalifikacji zawodowych. Może ono się odbywać w szkołach dla dorosłych –stacjonarnych i zaocznych. Efektem dalszego kształcenia będzie uzyskanie średniego wykształcenia zawodowego z tytułem zawodowym technika technologii żywności oraz średniego wykształcenia ogólnego, upoważniającego do wstępu na wyższe uczelnie i możliwości uzyskania – po ich ukończeniu – tytułu zawodowego magistra inżyniera technologii żywności.

Formalnemu podwyższaniu kwalifikacji zawodowych powinna towarzyszyć zmiana stanowisk pracy od zmianowego, poprzez mistrza i kierownika wydziału do technologa włącznie.

Możliwości podjęcia pracy przez dorosłych

W zawodzie masarza pracę mogą podjąć osoby starsze – do ukończenia 55 lat, pod warunkiem, że spełniają wcześniej opisane warunki.

Możliwości zatrudnienia

Informacje będą sukcesywnie uzupełniane.

Zawody pokrewne

- operatorowy maszyn do przetwórstwa żywności i produktów pokrewnych
- aparatowy przetwórstwa mięsnego
- operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego
- operator procesów technologicznych w przemyśle spożywczym

Polecana literatura

Informator dla kandydatów na studia w szkołach wyższych w roku szkolnym 1994/1995, Warszawa, 1994.

Informator o pozaszkolnych placówkach oświaty dorosłych, Warszawa, 1993.

Informator o szkołach dla dorosłych i egzaminach eksternistycznych, Warszawa, 1993.

Informator o szkołach rolniczych i spożywczych, CDiEwR, Brwinów, 1992.

Informator o szkołach zawodowych, Warszawa, WSiP, 1989

Opisy zawodów i specjalności szkolnictwa zawodowego, Warszawa, IKZ, 1988.

Przewodnik encyklopedyczny zawodów i specjalności szkolnictwa zawodowego, Warszawa, PWN, 1973.

Suchy St.: Jak zdobyć zawód i pracę, Radom: ITE, 1995.