



Wojewódzki Urząd Pracy
w Szczecinie



RZEŹNIK - WĘDLINIARZ

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej w Szczecinie

ul. A. Mickiewicza 41
70-383 Szczecin
tel. 0-91 42 56 126, 0-91 42 56 128
fax 0-91 42 56 125
e-mail: cipkz-szczecin@wup.pl

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej w Koszalinie

ul. Słowiańska 15A (IV piętro)
75-846 Koszalin
tel. 094 342 66 93, 346-25-37, 344-50-50
tel./fax 344-50-43
e-mail: cipkz-koszalin@wup.pl

Rzeźnik-wędliniarz

Rzeźnik-wędliniarz (masarz) 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.

Zadania i czynności robocze

Masarz 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: 1. konserwowanie mięsa przez chłodzenie, zamrażanie, wędzenie oraz solenie i peklowanie, 2. produkcja wędzonek (różne sortymenty szynek, baleronów, polędwic), wędlin (różne rodzaje i sortymenty kiełbas, konserwy) wyrobów wędliniarskich (różne gatunki i sortymenty kiszek, salcesonów i pasztetów) oraz tłuszczu topionego (smalec), 3. zagospodarowywanie ubocznych artykułów uboju (gruczoły, sierść, krew, jelita itp.), 4. 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 mieszanki peklujące, 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 mięs na elementy zasadnicze używając noży i tasaków. Przetwarzający mięsa masarz poddaje je peklowaniu obsługując aparaty do nastrzykiwania, rozdrabnia je za pomocą kutrów, wilków, młynków koloidalnych, przygotowuje farsz kiełbasi wyrobów wędliniarskich w mieszarkach dozując przyprawy, a następnie napełnia 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, a 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, jeliciarki.

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 wędzarniczych) oraz nieprzyjemne zapachy (np. w jeliciarni).

społeczne środowisko pracy

Praca masarza ma charakter zespołowy. 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.

organizacyjne środowisko pracy

Praca w zakładach przetwórczych ma najczęściej charakter zmianowy w systemie jedno-, dwu- i tryzmianowym (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 średnio ciężką, wymagając ogólnie dobrego stanu zdrowia oraz sprawności ruchowej. Niewiele jest stanowisk, umożliwiających wykonywanie pracy w pozycji siedzącej. Jest to możliwe tylko w jeliczarni 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 jeliczarni) 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:

- trzyletniej szkole zasadniczej kształcącej w zawodzie aparatowy przetwórstwa mięsnego oraz w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, specjalizacja przetwórstwo mięsne;
- czteroletnim liceum zawodowym, kształcącym w zawodzie operator procesów technologicznych w przemyśle spożywczym; specjalność przetwórstwo mięsne. Liceum zawodowe ponadto przygotowuje do zdawania egzaminu dojrzałości (matury).

Możliwości zatrudnienia oraz płace

Zatrudnienie w tym zawodzie można znaleźć zarówno w dużych firmach zajmujących się produkcją wędlin, ubojem zwierząt, ale również w małych zakładach wędliniarskich i ubojniach.

Wynagrodzenie w 2007 roku znacznie wzrosło w porównaniu do lat ubiegłych (gdy było na poziomie 60 % średniej krajowej) i wynosi od 2660,00 zł do 5636,00 zł.

Zawody pokrewne

inne nazwy zawodu: aparatowy przetwórstwa mięsnego, wędliniarz, konserwiarz

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

Źródła:

Przewodnik po zawodach, wydanie II; www.psz.praca.gov.pl;
www.stat.gov.pl; www.pracuj.pl; www.wynagrodzenia.pl

Materiał opracowany przez Centrum Informacji i Planowania Kariery
Zawodowej Filii WUP w Koszalinie