

OPIS KWALIFIKACJI:

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- ▶ wykorzystywania w przetwórstwie: ryb, skorupiaków, mięczaków i innych organizmów wodnych;
- ▶ instrukcji technologicznych dotyczących wstępnej obróbki surowców rybnych;
- ▶ planowania działań związanych z obróbką wstępną surowców rybnych i produkcją przetworów rybnych;
- ▶ obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wstępnej obróbki surowców rybnych, produkcji przetworów rybnych oraz konfekcjonowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych;
- ▶ receptur technologicznych wykorzystywanych w procesie produkcji przetworów rybnych;
- ▶ warunków magazynowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych.

CZYNNOŚCI ZAWODOWE:

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- ▶ oceny przydatności surowców do obróbki, przetwarzania i produkcji;
- ▶ obróbki wstępnej ryb, skorupiaków, mięczaków i innych organizmów wodnych;
- ▶ przygotowywania substancji potrzebnych do produkcji przetworów rybnych;
- ▶ produkcji przetworów rybnych; konfekcjonowania i przechowywania surowców, półproduktów i produktów rybnych;
- ▶ oceny jakości półproduktów i przetworów rybnych;
- ▶ planowania zagospodarowywania i utylizacji odpadów rybnych;
- ▶ oceny wydajności procesu produkcji przetworów rybnych;
- ▶ prowadzenia dokumentacji produkcji, przechowywania i dystrybucji przetworów rybnych.



WARUNKI PRACY:

- ▶ czas pracy: 8 godzin dziennie, w systemie zmianowym;
- ▶ strój roboczy/służbowy: wymagany – strój ochronny (fartuch, czepek);
- ▶ środowisko pracy: praca indywidualna i zespołowa;
- ▶ charakter pracy: praca fizyczna, głównie stojąca;
- ▶ miejsce wykonywania pracy: zamknięte wentylowane pomieszczenia (magazyny, hale produkcyjne);
- ▶ czynniki szkodliwe: niskie i wysokie temperatury, nasycenie powietrza parą, dym wędzarniczy, intensywne zapachy, hałas;
- ▶ narzędzia, urządzenia wykorzystywane w pracy: noże, nożyce, krajalnice, komory wędzarniczo-parzelnicze, urządzenia do pakowania porcji.

MOŻLIWE MIEJSCA ZATRUDNIENIA

zakłady przetwórstwa ryb, hurtownie rybne, sklepy rybne, zakłady garmazeryjne.



CECHY DOBREGO PRACOWNIKA:

- ▶ pracowitość, sumienność, punktualność;
- ▶ odpowiedzialność za powierzone obowiązki;
- ▶ samodzielność, umiejętność organizacji pracy;
- ▶ umiejętność pracy w zespole, komunikatywność;
- ▶ zaangażowanie, konsekwencja, zdecydowanie;
- ▶ spostrzegawczość, koncentracja, odporność na stres;
- ▶ podporządkowanie się regułom i normom;
- ▶ ambicja, chęć zdobywania wiedzy.

DODATKOWE PRZYDATNE UMIEJĘTNOŚCI:

- ▶ zainteresowania gastronomiczne;
- ▶ uzdolnienia techniczne;
- ▶ zamiłowanie do porządku.

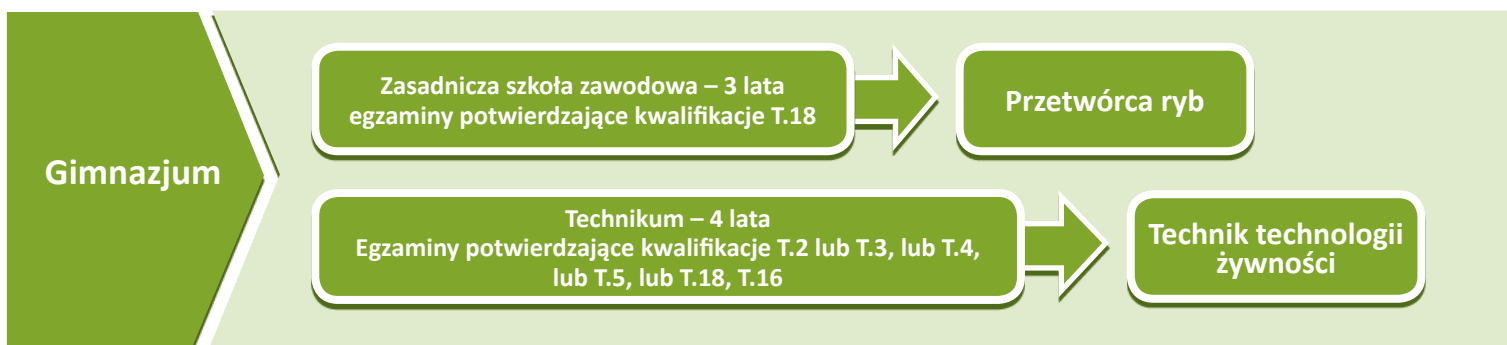
WYMAGANIA ZDROWOTNE:

- ▶ wysoka sprawność palców i rąk;
- ▶ wyczułone zmysły: wzroku, węchu, smaku i dotyku;
- ▶ dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa;
- ▶ wysoka sprawność fizyczna.

PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE:

- ▶ nosicielstwo chorób zakaźnych, wenerycznych;
- ▶ choroby układu mięśniowego, choroby układu kostno-stawowego (znaczne skrzywienia kręgosłupa, reumatyzm);
- ▶ nieskorygowane wady wzroku i słuchu, nieprawidłowe widzenie barw;
- ▶ przewlekłe choroby układu krążenia, układu oddechowego;
- ▶ choroby alergiczne;
- ▶ zmiany chorobowe skóry rąk.

ŚCIEŻKI UZYSKANIA I POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI DALSZEGO KSZTAŁCENIA:



Kwalifikację T.18 można uzyskać na kwalifikacyjnym kursie zawodowym (650 h).

PO ZDANIU EGZAMINU MATURALNEGO ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA NAUKI MIĘDZY INNYMI NA STUDIACH WYŻSZYCH.
PRZYKŁADOWE KIERUNKI ZWIĄZANE Z KWALIFIKACJĄ:

bezpieczeństwo i produkcja żywności; bezpieczeństwo żywności; bioinżynieria produkcji żywności; gastronomia – sztuka kulinarna; menedżer produkcji i przetwórstwa rybnego; żywienie człowieka; technologia żywności i żywienia człowieka.