

Nazwa: Rozbieracz-wykrawacz

Kod: 751104

Synteza: Wykonuje czynności związane z rozbiorem na części zasadnicze półtusze wieprzowych, ćwierćtusze wołowych, tusze cielęcych i baranich wg wymagań rynku krajowego lub zagranicznego oraz dokonuje wykrawania elementów zasadniczych na mięsa drobne oraz elementy handlowe z zachowaniem przepisów sanitarno-higienicznych oraz bhp.

Zadania zawodowe: rozbieranie na części zasadnicze półtusze wieprzowych, ćwierćtusze wołowych, tusze cielęcych i baranich ręcznie oraz na taśmie rozbiorowej za pomocą piły;
wykrawanie, za pomocą różnych rodzajów noży, półtusze wieprzowych, ćwierćtusze wołowych, tusze cielęcych i baranich oraz elementów zasadniczych z przeznaczeniem na mięsa drobne oraz do produkcji wędlin, konserw;
przygotowywanie z części zasadniczych elementów do produkcji wędzonek lub przeprowadzanie dodatkowej obróbki w celu uzyskania elementu handlowego;
sortowanie mięsa i tłuszczów pochodzących z obróbki elementów na wędzonki lub elementów handlowych na klasy w zależności od barwy mięsa, ściętności, zawartości tkanki tłuszczowej, przekrwień itp.;
klasyfikowanie otrzymanych w wyniku wykrawania tłuszczu, kości, żył na poszczególne klasy; rozbieranie ośrodków wszystkich rodzajów zwierząt rzeźnych;
skórowanie ręczne i mechaniczne;
ostrzenie i konserwowanie narzędzi stosowanych przy rozbiórce i wykrawaniu (piły, noże, musaty).