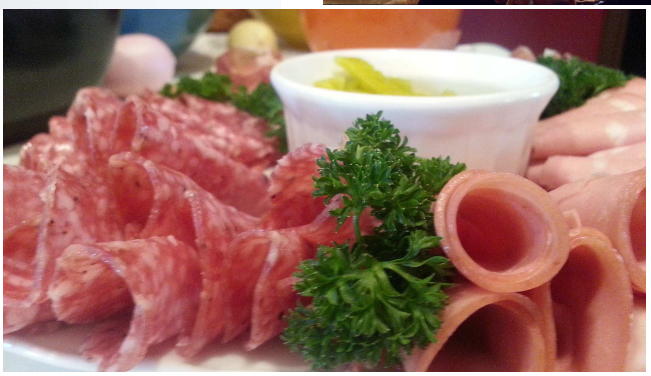
Opis wymagań stanowisk pracy

Zawód szkolny: wędliniarz
Kod zawodu: 751107







Materiał został opracowany w ramach projektu: „Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznania”, *finansowanego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014–2020, Oś priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3. Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.4. Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla MOF Poznania,* **Nr umowy:** RPWP.08.03.04-30-0002/16-00.

2018

Spis treści

Wprowadzenie 3

Część 1. Opis ogólnych wymagań pracy w zawodzie 4

Syntetyczny opis zawodu 4

Warunki pracy (materialne, organizacyjne, społeczne) 4

Wymagania psychofizyczne i zdrowotne 4

Możliwości uzyskania kwalifikacji w zawodzie i rozwoju ścieżki edukacyjno-zawodowej 5

Możliwości awansu zawodowego 7

Tendencje zmian w zawodzie 7

Część 2. Karty przykładowych stanowisk pracy, na których może być zatrudniony absolwent 9

Część 3. Kompetencje absolwentów szkół zawodowych w ocenie wielkopolskich pracodawców 16

1. Ocena profilu umiejętności i kompetencji oraz poziomu przygotowania absolwenta do ich wykonywania 17

2. Ocena efektów kształcenia zawodowego (wiedza i umiejętności) właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie 18

3. Ocena kompetencji personalnych i społecznych oraz poziomu ich opanowania przez absolwentów szkół zawodowych 22

Źródła 23

Wprowadzenie

Opis wymagań stanowisk pracy dla zawodu powstał w ramach projektu „Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznania" finansowanego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014–2020, Oś priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3. Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.4. Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla MOF Poznania.

Powstały opis jest efektem badań przeprowadzonych wśród wielkopolskich pracodawców zatrudniających absolwentów szkół zawodowych, dzięki czemu badanie ma charakter unikatowy w skali kraju. Uzyskane wyniki badań uzupełniono informacjami z dostępnych źródeł zawodoznawczych.

Przygotowane z udziałem pracodawców informacje mogą być w szczególności pomocne dla:

- ***Dyrektorów szkół zawodowych** w procesie doskonalenia programów nauczania dla zawodów poprzez ich dostosowywanie do wymagań rynku pracy, w naszym przypadku przedstawionych w formie opisów stanowisk pracy;*
- ***Uczniów szkół zawodowych** w procesie opracowania zindywidualizowanych programów praktyk oraz staży zawodowych u pracodawców;*
- ***Nauczycieli kształcenia zawodowego** w modernizacji wyposażenia pracowni przedmiotowych oraz dostosowania praktycznej części zajęć edukacyjnych do zadań i czynności wykonywanych na **stanowiskach** pracy;*
- ***Szkolnych doradców zawodowych** do przygotowania materiałów zawodoznawczych, prowadzenia zajęć z doradztwa edukacyjno-zawodowego czy wskazania potencjalnych ścieżek awansu zawodowego kandydata do zatrudnienia w danym zawodzie;*
- ***Pracodawców** w procesie rekrutacji pracowników, sporządzania opisów nowych stanowisk pracy uruchamianych w przedsiębiorstwie czy też aktualizacji już istniejących opisów obowiązków pracowników.*

Opis wymagań stanowisk pracy składa się z 3 części:

1) *Ogólnego opisu wymagań, w którym przedstawiono m.in. syntezę zawodu, warunki pracy, wymagania psychofizyczne i zdrowotne, możliwości awansu zawodowego oraz tendencje zmian w zawodzie;*
2) *Kart przykładowych stanowisk pracy, na których opisano czynności zawodowe wykonywane na stanowisku pracy, obsługiwane urządzenia, maszyny i narzędzia, efekty pracy oraz wymagania rekrutacyjne;*
3) *Oceny przez pracodawców kompetencji zawodowych, personalnych i społecznych nabytych przez absolwentów szkół zawodowych.*

Opracowany materiał ma charakter ekspercki, gdyż przedstawiono w nim opinie i opisy stanowisk pracy w kilku firmach działających na terenie Miejskiego Obszaru Funkcjonalnego Miasta Poznań. Nie stanowi on zamkniętego katalogu i wskazane jest, aby w przyszłości opis wymagań stanowisk pracy był aktualizowany i rozszerzany o opisy kolejnych stanowisk pracy.

Materiał przygotowano w oparciu o dokumenty prawne obowiązujące na czas realizacji badań.

Część 1. Opis ogólnych wymagań pracy w zawodzie

Syntetyczny opis zawodu

Wędliniarz przeprowadza rozbiór i obróbkę tusz, zajmuje się przerabianiem mięsa na wędliny i wyroby wędliniarskie zgodnie z recepturami. Do jego głównych zadań należy ponadto ocena przydatności, wykrawanie, klasyfikowanie przecinanie i segregowanie tusz.

Warunki pracy (materialne, organizacyjne, społeczne)

Praca w zawodzie wędliniarz wykonywana jest w budynku, w zakładach mięsnych, które pod względem wielkości zatrudnienia są najczęściej firmami średnimi, dużymi i wielkimi.

W pracy wędliniarza dominuje forma pracy zespołowej, która wiąże się z intensywnymi kontaktami z klientami oraz współpracownikami.

Godziny pracy w zawodzie wędliniarz są przeważnie stałe i czas pracy zwykle nie przekracza 8 godzin dziennie. W firmach branży wędliniarskiej praca jest zwykle zmianowa zarówno w dzień, jak i w nocy.

Wykonywanie pracy w zawodzie wędliniarz nie wymaga wyjazdów poza miejsce pracy.

Wędliniarz pracuje najczęściej w pozycji stojącej. Wymagane jest od niego noszenie ubrania ochronnego.

W swoim środowisku pracy wędliniarz w bardzo dużym stopniu narażony jest na pracę:

- w niskiej temperaturze powietrza,
- w zmiennej temperaturze powietrza,
- w hałasie,
- przy dużej wilgotności powietrza,
- przy intensywnym lub słabym oświetleniu.

Na stanowiskach pracy w zawodzie wędliniarz mogą wystąpić następujące czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe:

- przemieszczające się przedmioty, urządzenia,
- ruchome części maszyn,
- substancje alergenne,
- ostre wystające elementy,
- prąd elektryczny do 1 kV,
- hałas,
- mikroklimat (gorący lub zimny).

Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

1. Ważne jest, aby pracownik pracujący w zawodzie posiadał następujące **sprawności sensomotoryczne**: ostrość wzroku, rozróżnianie barw, ostrość słuchu, zmysł równowagi, czucie dotykowe, powonienie, koordynacja wzrokowo-ruchowa, szybki refleks, spostrzegawczość, zręczność rąk.
2. W pracy w zawodzie wędliniarza ważne są następujące **sprawności i zdolności**: zdolność koncentracji uwagi, podzielność uwagi, dobra pamięć, uzdolnienia rachunkowe, uzdolnienia techniczne.

3. Od wędliniarza oczekuje się następujących **cech**: umiejętność pracy w szybkim tempie, wytrzymałość na długotrwały wysiłek, odporność emocjonalna, samokontrola, umiejętność pracy w monotonnych warunkach, gotowość do pracy w nieprzyjemnych warunkach środowiskowych, wytrwałość, dokładność, cierpliwość.
4. W pracy w zawodzie istnieje zagrożenie następującymi **chorobami zawodowymi**:
   – nieżyty błon śluzowych nosa, gardła, krtani i tchawicy wywołane działaniem substancji o silnym działania drażniącym lub uczulającym;
   – przewlekłe choroby narządów ruchu.
5. Podjęcie pracy w zawodzie uniemożliwiają następujące **przeciwwskazania zdrowotne**:
   – choroby skóry;
   – choroby płuc.
6. Istnieją ograniczone możliwości **zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami do pracy w zawodzie**, np. niedosłyszących (praca pod nadzorem).

Możliwości uzyskania kwalifikacji w zawodzie i rozwoju ścieżki edukacyjno-zawodowej

Ścieżki uzyskania kwalifikacji niezbędnych do wykonywania zawodu wędliniarz dla **absolwenta 8-letniej szkoły podstawowej**:

1) Kontynuacja nauki w **3-letniej szkole branżowej I stopnia** w zawodzie wędliniarz, w ramach kwalifikacji *TG.05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych*.
2) Ukończenie szkoły z ocenami pozytywnymi i przez to uzyskanie **świadectwa ukończenia branżowej szkoły I stopnia**.
3) Przystąpienie w trakcie nauki do egzaminu zewnętrznego potwierdzającego kwalifikacje *TG.05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych* w zawodzie i po jego pozytywnym zdaniu uzyskanie **świadectwa potwierdzające kwalifikację *TG.05* w zawodzie wędliniarz**.
4) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie wędliniarz** na podstawie świadectwa ukończenia branżowej szkoły I stopnia oraz świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.05* w zawodzie wędliniarz**.**

Ścieżka edukacyjno-zawodowa absolwenta branżowej szkoły I stopnia:
Ścieżka 1:

1) **Podjęcie pracy** w zawodzie wędliniarz.
2) Kontynuacja nauki w **branżowej szkole II stopnia** kształcącej w zawodzie **technik technologii żywności**, w ramach kwalifikacji TG.17. *Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.*
3) Po ukończeniu z wynikiem pozytywnym **branżowej szkoły II stopnia** uzyskuje wykształcenie średnie branżowe potwierdzone otrzymaniem **świadectwa ukończenia branżowej szkoły II stopnia.**
4) Przystąpienie do egzaminu zewnętrznego w ramach kwalifikacji TG.17. *Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych* w zawodzie **technik technologii żywności**, po zdaniu którego uzyskuje świadectwo potwierdzające kwalifikację TG.17 w zawodzie wydane przez komisję okręgową.
5) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik technologii żywności**, jeśli uzyskał świadectwo ukończenia branżowej szkoły II stopnia i świadectwa potwierdzające kwalifikacje *TG.05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych* oraz TG.17**.** *Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych* wyodrębnione w zawodzie technik technologii żywności.

6) Otrzymanie **świadectwa maturalnego** po zdaniu egzaminu.
7) Po zdaniu matury kontynuacja kształcenia na **studiach wyższych.**
8) Korzystanie z oferty **kwalifikacyjnych kursów zawodowych**, kursów umiejętności zawodowych, kursów kompetencji ogólnych i innych kursów organizowanych w formie kształcenia pozaszkolnego umożliwiających uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w innych zawodach.

Ścieżka 2:

1) Kontynuacja nauki w **liceum ogólnokształcącym dla dorosłych**, a po zdaniu matury kontynuacja kształcenie na **studiach wyższych**.
2) Już jako osoba dorosła może skorzystać z oferty **kwalifikacyjnych kursów zawodowych**, kursów umiejętności zawodowych, kursów kompetencji ogólnych i innych kursów organizowanych w formie kształcenia pozaszkolnego umożliwiających uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w innych zawodach.

Alternatywne ścieżki potwierdzania kwalifikacji w zawodzie wędliniarz:

Ścieżka 1:

1) Uzyskanie minimum wykształcenia zasadniczego zawodowego poprzez ukończenie branżowej szkoły I stopnia (do roku szkolnego 2017/2018 zasadniczej szkoły zawodowej), potwierdzone uzyskaniem **świadectwa ukończenia szkoły**.
2) Po uzyskaniu świadectwa ukończenia szkoły kontynuacja nauki na **kwalifikacyjnym kursie zawodowym** w zakresie kwalifikacji: *TG.05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych*.
3) Przystąpienie do egzaminu potwierdzającego kwalifikację *TG.05* w zawodzie. Po zdaniu egzaminu uzyskanie **świadectwa potwierdzającego kwalifikację** *TG.05* **w zawodzie wędliniarz,** wydanego przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną.
4) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie wędliniarz** na podstawie świadectwa ukończenia minimum szkoły zasadniczej oraz świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.05* w zawodzie wędliniarz.

Ścieżka 2[1]:

1) Uzyskanie minimum wykształcenia zasadniczego zawodowego poprzez ukończenie branżowej szkoły I stopnia (do roku szkolnego 2017/2018 zasadniczej szkoły zawodowej), potwierdzone uzyskaniem **świadectwa ukończenia szkoły**.
2) Dwa lata kształcenia się lub pracy w zawodzie, w którym wyodrębniono kwalifikacje *TG.05* dla wędliniarza, zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.
3) Przystąpienie do egzaminu potwierdzającego kwalifikację *TG.05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych* w zawodzie. Po zdaniu egzaminu uzyskanie **świadectwa potwierdzającego kwalifikację** *TG.05* w zawodzie wędliniarz wydanego przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną.
4) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie wędliniarz** na podstawie świadectwa ukończenia minimum szkoły zasadniczej oraz świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.05* w zawodzie wędliniarz.

[1] https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl/frontend/index.php?r=kwalifikacja%2Fview&id=12354, dostęp 15.03.2018.

Ścieżka 3:

1) **Związek Rzemiosła Polskiego** umożliwia zdobycie kwalifikacji w zawodzie wędliniarz po zdaniu egzaminu czeladniczego, potwierdzonego wydaniem **świadectwa czeladniczego**. Do egzaminu czeladniczego może przystąpić osoba, która:
   - ukończyła naukę zawodu u rzemieślnika jako młodociany pracownik oraz dokształcanie teoretyczne młodocianych pracowników w szkole lub w formach pozaszkolnych;
   - posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz ukończyła kształcenie ustawiczne w formie pozaszkolnej, dotyczące umiejętności zawodowych wchodzących w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin;
   - posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej i co najmniej trzyletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
   - posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej prowadzącej kształcenie zawodowe o kierunku związanym z zawodem, w którym zdaje egzamin;
   - posiada tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz co najmniej półroczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
   - posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie, a także co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu zaświadczenia o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie.
2) Uzyskanie świadectwa czeladniczego otwiera drogę do ubiegania się o **dyplom mistrzowski**. Warunki dopuszczenia do egzaminu mistrzowskiego, podobnie jak wymienione wyżej warunki dopuszczenia do egzaminu czeladniczego, reguluje Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych, w tym Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą (http://www.irpoznan.com.pl/strona,warunki-dopuszczenia-do-egzamin.html).

Możliwości awansu zawodowego

1. **Przykładowe możliwości rozwoju kariery zawodowej w zawodzie przez pryzmat zajmowanych stanowisk pracy:**
   - Ścieżka 1: *pracownik działu → brygadzista → kierownik działu.*
   - Ścieżka 2: *pracownik szeregowy → brygadzista.*

Tendencje zmian w zawodzie

1. **W ocenie pracodawców w perspektywie najbliższych 5 lat mogą pojawić się nowe wymagania kompetencyjne w odniesieniu do osób pracujących w zawodzie wędliniarz. Związane one będą z:**
   - obsługą programów komputerowych,
   - umiejętnością obsługi maszyn i urządzeń.
2. **Tendencje w zapotrzebowaniu na pracowników w zawodzie:**
   Prognoza Barometru zawodów na rok 2018 wykazuje stały poziom zapotrzebowania na pracowników w zawodzie wędliniarz (grupa w Barometrze: masarze i przetwórcy ryb) na

terenie całej Wielkopolski. Liczba pracowników w zawodzie wędliniarz dostępnych na rynku pracy w skali całego województwa wielkopolskiego jest niewystarczająca. Szczególnie duży deficyt w tym zawodzie występuje na terenie Miasta Poznań. Dane te potwierdziły wyniki badań na stanowiskach pracy prowadzone wśród wielkopolskich firm zatrudniających w zawodzie wędliniarz w ramach Projektu *Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznania*, które wskazują na wzrastające zapotrzebowanie na pracowników w tym zawodzie zarówno obecnie, jak i w perspektywie 5-letniej.

3. **W ocenie pracodawców lepszemu przygotowaniu absolwenta szkoły zawodowej do pracy w zawodzie sprzyjać będą m.in. następujące działania:**
   - umożliwienie uczniom szkół zawodowych odbycia praktyk w zakładach pracy na wielu stanowiskach pracy (pod nadzorem wykwalifikowanej kadry szkoleniowej),
   - doposażenie pracowni szkolnych w nowoczesne maszyny i urządzenia,
   - stworzenie w szkołach pracowni półtechniki,
   - zapewnienie absolwentowi możliwości odbycia praktyki/stażu w zawodzie.

Część 2. Karty przykładowych stanowisk pracy, na których może być zatrudniony absolwent

W tej części przedstawiono w formie kart stanowisk pracy przykładowe opisy stanowisk pracy wskazane przez wielkopolskich pracodawców i występujące w ich przedsiębiorstwach.

Karta stanowiska pracy zawiera wykaz:

1) *czynności zawodowych wykonywanych na stanowisku pracy wraz z oceną przez pracodawcę poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych (skala ocen od 1 – zdecydowanie nieprzygotowany do 5 – całkowicie przygotowany);*
2) *przykładowych urządzeń, maszyn, narzędzi obsługiwanych na stanowisku pracy wraz z oceną przez pracodawcę poziomu przygotowania absolwenta do posługiwania się nimi (skala ocen od 1 – całkowicie pod nadzorem do 5 – obsługuje całkowicie samodzielnie);*
3) *przykładowych efektów pracy na danym stanowisku wraz z oceną przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy;*
4) *wymagań rekrutacyjnych dla kandydata na stanowisko pracy.*

Wymienione stanowiska pracy nie stanowią pełnego katalogu możliwości zatrudnienia absolwentów szkół zawodowych, dlatego też wskazane jest, aby były aktualizowane i uzupełniane z udziałem przedsiębiorstw, z którymi współpracują szkoły.

Uwaga, podane poniżej nazwy stanowisk pracy mogą być podobne, jednak różnią się zakresem wykonywanych czynności czy też rodzajem obsługiwanych maszyn, urządzeń itp.

.

Karta stanowiska pracy 1: WYKRAWACZ

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy wykrawacz	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Rozbiór półtusz wieprzowych					
2	Rozbiór ćwierćtusz wołowych					
3	Podział na mięsa kulinarne					
4	Podział na mięsa drobne					
5	Klasyfikacja mięs					
6	Trybowanie elementów					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy wykrawacz	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Piła tnąca					
2	Nóż					
3	Nóż krążkowy					
4	Skórowaczka					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy wykrawacz	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Mięsa kulinarne			
2	Mięsa drobne			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy wykrawacz	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicza zawodowa 3-letnia
2	Wykształcenie kierunkowe (specjalizacja)	Rzeźnik
3	Doświadczenie zawodowe	Praktyka
4	Kompetencje personalne i społeczne	Umiejętność pracy w zespole, komunikatywność, przestrzeganie zasad kultury i etyki

Karta stanowiska pracy 2: WĘDLINIARZ KUTROWY

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy wędliniarz kutrowy	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Przygotowanie stanowiska pracy					
2	Nadziewanie farszem					
3	Odkręcanie					
4	Odwieszanie					
5	Przechowywanie surowców					
6	Konserwowanie mięsa					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy wędliniarz kutrowy	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Nadziewarka					
2	Kuter					
3	Mieszałka					
4	Nastrzykiwarka					
5	Nadziewarka					
6	Wilk					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy wędliniarz kutrowy	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Kiełbasy i wędliny do obróbki termicznej			
2	Zakonserwowane mięso			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy wędliniarz kutrowy	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicza zawodowa 3-letnia
2	Wykształcenie kierunkowe (specjalizacja)	Wędliniarz
3	Doświadczenie zawodowe	Praktyka + Staż
4	Kompetencje personalne i społeczne	Umiejętność pracy w zespole, komunikatywność, kreatywność i konsekwencja w realizacji zadań, otwartość na zmiany
5	Inne wymagania *(proszę podać jakie?)*	Chęć doskonalenia (szkolenia zawodowe, kursy)

Karta stanowiska pracy 3: PRACOWNIK PRODUKCJI – OPERATOR MASZYN

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy pracownik produkcji – operator maszyn	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Przygotowanie surowca zgodnie z recepturą					
2	Ważenie					
3	Rozdrabnianie surowca					
4	Mieszanie surowca/Kutrowanie					
5	Kontrola wydajności					
6	Identyfikacja partii produkcyjnej					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy pracownik produkcji – operator maszyn	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Wagi najazdowe					
2	Wilk					
3	Kuter					
4	Mieszałka					
5	Wytwornica lodu					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy pracownik produkcji – operator maszyn	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Farsz do produkcji kiełbasy			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy pracownik produkcji – operator maszyn	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicza zawodowa 3-letnia
2	Wykształcenie kierunkowe (specjalizacja)	Wędliniarz
3	Doświadczenie zawodowe	Praktyka
4	Kompetencje personalne i społeczne	Umiejętność pracy w zespole
5	Inne wymagania *(proszę podać, jakie?)*	Gotowość do pracy zmianowej

Karta stanowiska pracy 4: PRACOWNIK ROZBIORU

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy pracownik rozbioru	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Przyjęcie surowca					
2	Trybowanie kości					
3	Klasowanie mięsa/wykrawanie elementów zasadniczych oraz mięs drobnych do dalszej produkcji					
4	Rozbiór na części zasadnicze półtusz					
5	Ocena jakościowa					
6	Mycie, czyszczenie, dezynfekcja					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy pracownik rozbioru	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Piła taśmowa/Piła do cięcia półtusz					
2	Odskórowaczka					
3	Noże różnego rodzaju					
4	Wagi najazdowe					
5	Sterylizator					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowiska pracy pracownik rozbioru	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Elementy handlowe i mięsa drobne przeznaczone do dalszej produkcji			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy pracownik rozbioru	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicza zawodowa 3-letnia
2	Wykształcenie kierunkowe (specjalizacja)	Wędliniarz
3	Doświadczenie zawodowe	Praktyka
4	Kompetencje personalne i społeczne	Umiejętność pracy w zespole, odporność na stres
5	Inne wymagania *(proszę podać, jakie?)*	Gotowość do pracy zmianowej, odporność na niskie temperatury

Karta stanowiska pracy 5: PRACOWNIK PRODUKCJI

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy pracownik produkcji	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Nadziewanie kiełbas					
2	Odkręcanie kiełbas					
3	Odwieszanie kiełbas					
4	Nadziewanie produktów blokowych					
5	Wiązanie i sztrypowanie wędzonek					
6	Odwieszanie wędzonek					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy pracownik produkcji	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Nadziewarka					
2	Kije i wózki wędzarnicze					
3	Wieża do bloków					
4	Puszki do konserw					
5	Sztrypownica					
6	Wiązałka					
7	Klipsownica					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy pracownik produkcji	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Półfabrykat (kiełbasa)			
2	Półfabrykat (produkt blokowy)			
3	Półfabrykat (wędzonka)			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy pracownik produkcji	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicza zawodowa 3-letnia
2	Wykształcenie kierunkowe (specjalizacja)	Wędliniarz
3	Doświadczenie zawodowe	Praktyka
4	Kompetencje personalne i społeczne	Umiejętność pracy w zespole
5	Inne wymagania *(proszę podać, jakie?)*	Gotowość do pracy zmianowej oraz w trudnych warunkach

Karta stanowiska pracy 6: PRACOWNIK PEKLOWNI

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy pracownik peklowni	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Peklowanie mięsa					
2	Przygotowywanie solanek					
3	Nastrzykiwanie surowca do produkcji wędzonek					
4	Masowanie mięsa					
5	Kontrola wydajności					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy pracownik peklowni	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Basen, zbiornik					
2	Mieszalnik do solanek					
3	Nastrzykiwarka					
4	Masownica					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy pracownik peklowni	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Mięso peklowane			
2	Półfabrykat do produkcji wędzonek			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowiska pracy pracownik peklowni	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicza zawodowa 3-letnia
2	Wykształcenie kierunkowe (specjalizacja)	Wędliniarz
3	Doświadczenie zawodowe	Praktyka
4	Kompetencje personalne i społeczne	Umiejętność pracy w zespole, komunikatywność
5	Inne wymagania *(proszę podać, jakie?)*	Gotowość do pracy zmianowej oraz w niskiej temperaturze

Część 3. Kompetencje absolwentów szkół zawodowych w ocenie wielkopolskich pracodawców

Kompetencje absolwentów szkół zawodowych zostały przedstawione w formie:

1) *Profilu umiejętności i kompetencji absolwenta;*
2) *Wykazu efektów kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie;*
3) *Profilu kompetencji personalnych i społecznych.*

Każdy z elementów składowych profilu kompetencji został poddany ocenie pod kątem jego istotności z punktu widzenia potrzeb pracodawców oraz poziomu przygotowania absolwenta szkoły zawodowej do jego wykonywania.

1. Ocena profilu umiejętności i kompetencji oraz poziomu przygotowania absolwenta do ich wykonywania

Lp.	Profil umiejętności i kompetencji absolwenta	Ocena istotności elementów profilu z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania elementów profilu *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Stosuje procedury zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne produkcji mięsa, przetworów mięsnych i tłuszczowych					5,0
				3,1		
2	Przeprowadza rozbiór półtusz i ćwierćtusz zwierząt rzeźnych na części zasadnicze				3,6	
				2,8		
3	Wykrawa i klasyfikuje mięso zwierząt rzeźnych				3,8	
				2,9		
4	Wytwarza przetwory mięsne i tłuszczowe z wykorzystaniem maszyn i urządzeń zgodnie z zasadami GMP, GHP, HACCP				4,5	
				3,5		
5	Wykonuje prace w magazynie i przy dystrybucji mięsa, przetworów mięsnych i tłuszczowych			3,4		
				3,1		
6	Ocenia organoleptycznie mięso, przetwory mięsne i tłuszczowe				3,9	
					4,0	
7	Przestrzega norm oraz stosuje instrukcje technologiczne i receptury podczas produkcji mięsa zwierząt rzeźnych, przetworów mięsnych i tłuszczowych					4,6
				3,3		
8	Prowadzi dokumentację produkcyjną i magazynową mięsa, przetworów mięsnych i tłuszczowych			3,5		
					3,6	
9	Wykonuje czynności zawodowe z wykorzystaniem technik komputerowych		2,5			
				3,1		
10	Przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii					4,6
				3,1		
11	Udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia				3,9	
				2,8		
12	Stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, prawa pracy oraz ochrony danych osobowych					4,8
				2,9		
13	Posługuje się językiem obcym oraz korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji		2,4			
			2,3			

2. Ocena efektów kształcenia zawodowego (wiedzy i umiejętności) właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności efektu kształcenia z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu opanowania efektu kształcenia/ wiedzy i umiejętności przez absolwentów szkół zawodowych *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
Efekty kształcenia (wybrane) stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie PKZ(TG.b)						
1	Określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom				3,8	
			2,5			
2	Identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)				4,5	
				2,8		
3	Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań		2,5			
				3,0		
TG.05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych						
Grupa efektów kształcenia: Rozbiór i wykrawanie mięsa						
4	Przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych				4,5	
				3,3		
5	Rozpoznaje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych			3,3		
				2,8		
6	Wyznacza linie podziału tusz i półtusz na części zasadnicze			3,5		
				3,5		
7	Planuje kolejność czynności podczas rozbioru mięsa				3,6	
				3,4		
8	Obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas rozbioru i wykrawania mięsa				3,8	
				3,3		
9	Wykonuje czynności związane z rozbiorem tusz, półtusz i ćwierćtusz na części zasadnicze				3,8	
				3,4		
10	Wykonuje obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru mięsa				3,8	
				3,0		

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności efektu kształcenia z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu opanowania efektu kształcenia/ wiedzy i umiejętności przez absolwentów szkół zawodowych *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
11	Planuje kolejność czynności wykrawania mięsa				3,9	
				3,3		
12	Wykonuje czynności wykrawania mięsa				3,8	
				3,1		
13	Dokonuje klasyfikacji produktów wykrawania mięsa				4,3	
				3,5		
14	Prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru i wykrawania mięsa				3,8	
				2,8		
Grupa efektów kształcenia: Magazynowanie i przygotowanie mięsa do dystrybucji						
15	Określa warunki przechowywania mięsa w chłodniach				3,8	
				3,4		
16	Dobiera metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych				3,6	
				3,5		
17	Wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych			3,4		
				3,4		
18	Obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach			3,5		
				2,9		
19	Dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa			3,1		
				3,3		
20	Wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa			3,3		
				3,1		
21	Rozpoznaje zmiany zachodzące w mięsie w czasie przechowywania w chłodniach i zamrażalniach oraz w czasie jego rozmrażania				4,3	
				2,8		
22	Ocenia jakość mięsa w czasie wychładzania, zamrażania i rozmrażania na podstawie jego wyglądu				4,0	
				2,8		
23	Obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa			3,5		
				2,6		
24	Wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji			3,3		
				3,3		

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności efektu kształcenia z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu opanowania efektu kształcenia/ wiedzy i umiejętności przez absolwentów szkół zawodowych *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
25	Prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i konfekcjonowania mięsa			3,3		
				3,3		
Grupa efektów kształcenia: Wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych						
26	Stosuje receptury oraz przestrzega norm obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych				4,3	
				3,0		
27	Dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych				3,8	
				3,3		
28	Przygotowuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych				3,6	
				2,8		
29	Dobiera maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych				3,6	
				2,8		
30	Planuje operacje technologiczne produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych			2,8		
					4,0	
31	Obsługuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych				3,6	
				3,4		
32	Wykonuje czynności związane z produkcją wędlin, wyrobów garmażeryjnych, konserw i przetworów tłuszczowych				4,3	
			2,5			
33	Oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych				3,6	
				2,8		
34	Prowadzi dokumentację produkcyjną przetworów mięsnych i tłuszczowych			3,5		
				2,8		
Grupa efektów kształcenia: Magazynowanie i przygotowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji						
35	Ocenia jakość przetworów mięsnych i tłuszczowych				3,9	
				2,9		
36	Rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych				4,3	
				2,9		
37	Wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji			3,4		
				2,6		

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności efektu kształcenia z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu opanowania efektu kształcenia/ wiedzy i umiejętności przez absolwentów szkół zawodowych *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
38	Dobiera i obsługuje urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych			**3,5**		
				2,8		
39	Dobiera i obsługuje środki transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych			**3,1**		
				2,6		
40	Określa warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych				**4,0**	
				2,8		
41	Prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych				**3,75**	
				2,6		

3. Ocena kompetencji personalnych i społecznych oraz poziomu ich opanowania przez absolwentów szkół zawodowych

Lp.	Kompetencje personalne i społeczne	Ocena istotności kompetencji personalnych i społecznych z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu nabytych przez absolwenta kompetencji personalnych i społecznych *(gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)*				
		1	2	3	4	5
1	Przestrzeganie zasad kultury i etyki					4,6
				3,3		
2	Kreatywność i konsekwencja w realizacji zadań				4,1	
				3,4		
3	Planowanie działania i zarządzanie czasem				3,8	
				2,9		
4	Przewidywanie skutków podejmowanych działań				4,4	
				3,0		
5	Ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania				4,3	
				2,8		
6	Otwartość na zmiany				3,8	
				3,4		
7	Stosowanie technik radzenia sobie ze stresem			3,5		
				3,3		
8	Aktualizacja wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych				3,9	
				3,0		
9	Przestrzeganie tajemnicy zawodowej				4,5	
				3,4		
10	Negocjowanie warunków porozumień			3,3		
			2,3			
11	Komunikatywność				3,8	
				3,0		
12	Stosowanie metod i technik rozwiązywania problemów			3,5		
				2,6		
13	Współpraca w zespole				4,0	
				2,9		

Źródła

1. Internetowe narzędzie doradztwa zawodowego w szkole: www.mapakarier.org, dostęp: 08.03.2017.
2. Krajowe standardy kwalifikacji zawodowych: ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl/STANDARDY%20KWALIFIKACJI%20ZWODOWYCH/741104_rzeznik_wedliniarz.pdf, dostęp: 08.03.2018.
3. Opisy zawodu z MRPiPS (dla zawodów, które występują również w KZIS dla rynku pracy): http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow/, dostęp: 08.03.2018.
4. Podstawa programowa w zawodzie wędliniarz: https://www.ore.edu.pl/kszta%C5%82cenie-zawodowe-i-ustawiczne/7485-podstawa-programowa-kszta%C5%82cenia-w-zawodach, dostęp: 08.03.2018
5. Serwis Barometr Zawodów: www.barometrzawodow.pl, dostęp: 08.03.2018.
6. Serwis Ośrodka Rozwoju Edukacji: https://www.ore.edu.pl/, dostęp: 08.03.2018.
7. Suplement do dyplomu w zawodzie wędliniarz: http://europass.org.pl/nowy-egzamin-zawodowy/, dostęp: 08.03.2018.
8. Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji, https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl, dostęp: 16.03.2018.

Akty prawne:

1. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz.U. 2017, poz. 860)
2. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 marca 2017 r. w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (Dz.U. 2017 r., poz. 703)
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz.U. 2017 r., poz. 622)
4. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz.U., 2017 poz. 89)

Zdjęcia na stronie tytułowej zaczerpnięto z bazy darmowej grafiki PIXABAY, z wykorzystaniem zasobów udostępnianych na licencji Creative Commons CC0 https://pixabay.com/pl, dostęp 16.03.2018.