



IZBA RZEMIOSŁA I
PRZEDSIĘBIORCZO
ŚCI POMORZA
ŚRODKOWEGO W
SŁUPSKU

Brak ocen dla tego dostawcy

Egzamin mistrzowski w zawodzie wędliniarz

Numer usługi 2025/04/29/176887/2716002

📍 Słupsk / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 28 h

📅 29.11.2025 do 30.11.2025

2 008,74 PLN brutto

2 008,74 PLN netto

71,74 PLN brutto/h

71,74 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Edukacja

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią osoby spełniające warunki dopuszczenia do egzaminu mistrzowskiego określone w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz.U. z 2017r., poz. 89), z późn.zm.)

Grupa docelowa to osoby, które chcą podwyższyć swoje kwalifikacje zawodowe.

Kandydaci do egzaminu muszą wykazać 3 letni staż pracy w zawodzie, mieć ukończoną szkołę ponadpodstawową lub ponadgimnazjalną i tytuł zawodowy lub czeladnika.

Jednym z warunków dopuszczenia do egzaminu jest także 6 lat prowadzenia działalności gospodarczej i ukończona szkoła ponadpodstawowa lub ponadgimnazjalna

Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

25

Data zakończenia rekrutacji

28-11-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

28

Zakres uprawnień

- przeprowadzanie egzaminów czeladniczych, mistrzowskich i sprawdzających w 38 zawodach rzemieślniczych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa ma charakter edukacyjny, wspiera koncepcję uczenia się przez całe życie. Usługa prowadzi do potwierdzenia poziomu wiedzy i umiejętności kandydatów przystępujących do egzaminu i uzyskania kwalifikacji. Usługa Egzamin mistrzowski w zawodzie wędliniarz potwierdza posiadanie wiedzy i umiejętności związanych z wykonywaniem zawodu, w warunkach zatrudnienia lub samodzielnie prowadzonej działalności gospodarczej oraz szkolenia pracowników, w tym pracowników młodocianych i uczniów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętności związane z wykonywaniem zawodu wędliniarz na poziomie mistrza.	Posiada umiejętności praktyczne i wiedzę teoretyczną.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Rozbiór i wykrawanie mięsa	rozpoznaje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas rozbioru i wykrawania mięsa	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykonuje czynności wykrawania mięsa	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Wędliniarz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12354
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości Pomorza Środkowego w Słupsku
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Egzamin mistrzowski w zawodzie wędliniarz składa się z dwóch etapów: praktycznego i teoretycznego.

Etap teoretyczny składa się z części pisemnej i z części ustnej.

Kandydat zgłasza się na każdy etap egzaminu z dowodem osobistym lub innym dokumentem ze zdjęciem potwierdzającym jego tożsamość.

Etap teoretyczny egzaminu odbywa się na sali egzaminacyjnej Izby, kandydat zgłasza się z dokumentem tożsamości, przyborami do pisania, kalkulatorem. Podczas egzaminu czas liczony jest z uwzględnieniem godzin zegarowych tj. 1 godzina= 60min.

1.Egzamin pisemny.

Część pisemna jest testem jednokrotnego wyboru. Polega on na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:

- 1) Rachunkowość zawodowa wraz z kalkulacją
- 2) Dokumentacja działalności gospodarczej
- 3) Rysunek zawodowy
- 4) Przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
- 5) Podstawowe zasady ochrony środowiska
- 6) Podstawowe przepisy prawa pracy
- 7) Podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem
- 8) Podstawy psychologii i pedagogiki
- 9) Metodyka nauczania

W każdym temacie jest siedem pytań, natomiast każde pytanie zawiera trzy propozycje odpowiedzi, z których jedna jest prawidłowa.

Kandydat udziela odpowiedzi poprzez postawienie znaku "x" na dołączonej do arkusza z pytaniami - karcie odpowiedzi. Za każdą poprawną odpowiedź kandydat uzyskuje 1 punkt.

Czas trwania części pisemnej nie może być krótszy niż 45 minut i nie dłuższy niż 210 minut.

Po części pisemnej egzaminu kandydat przystępuje do egzaminu ustnego.

II. Egzamin ustny

polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów (każdy temat zawiera 3 pytania):

- 1) Technologia,
- 2) Maszynoznawstwo,
- 3) Materiałoznawstwo.

Czas trwania części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 minut.

Kandydat losuje jeden zestaw egzaminacyjny i ma 10 minut na przygotowanie się do odpowiedzi przed komisją egzaminacyjną. Komisja przysłuchuje się odpowiedziom kandydata i wspólnie ocenia odpowiedź na każde pytanie wypełniając protokół części ustnej.

III. Egzamin praktyczny.

Etap praktyczny egzaminu przeprowadzany jest w wyznaczonym przez przewodniczącego komisji zakładzie rzemieślniczym. Kandydat stawia się na egzamin z dokumentem tożsamości, ubraniem roboczym, aktualnym orzeczeniem do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Zdający przystąpi do wykonania następujących zadań egzaminacyjnych:

- 1. Rozbiór i wykrawanie mięsa.
- 2. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.
- 3. Magazynowanie i przygotowanie mięsa do dystrybucji.
- 4. Wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Czas trwania etapu praktycznego: min. 120 min.- max. 24h w ciągu trzech dni.

Osoby, które zdały egzamin, otrzymują dyplom mistrzowski oraz suplement do dyplomu mistrzowskiego w języku polskim oraz angielskim. Osoby, które nie zdały egzaminu, otrzymują szczegółową informację na temat ocen za poszczególne zadania i tematy egzaminacyjne. Zdający, który uzyskał negatywny wynik egzaminu ma prawo przystąpić do egzaminu poprawkowego obejmującego to zadanie lub tematy z których otrzymał ocenę niedostateczną.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.				

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 008,74 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 008,74 PLN
Koszt osobogodziny brutto	71,74 PLN
Koszt osobogodziny netto	71,74 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto

0,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

0,00 PLN

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy przed egzaminem otrzymują szczegółowy Informator dotyczący przebiegu egzaminu, zawierający przykładowe pytania. Materiały te są udostępniane w formie elektronicznej (PDF) lub papierowej.

Warunki uczestnictwa

Warunki jakie musi spełniać kandydat do egzaminu mistrzowskiego określa §6. Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych

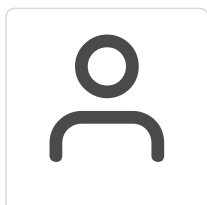
Adres

ul. Kowalska 1
76-200 Słupsk
woj. pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



KATARZYNA JASKÓLSKA

E-mail kasiakrasucka@wp.pl

Telefon (+48) 605 393 173