

Nazwa: Operator urządzeń do przetwórstwa drobiu

Kod: 816026

Synteza: Obsługuje i nadzoruje maszyny i urządzenia do uboju drobiu i obróbki poubojowej oraz do przetwarzania mięsa drobiowego na wędliny, wyroby garmażeryjne i konserwy.

obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do oszałamiania i uboju drobiu;
obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do przygotowywania tuszek: do obróbki termicznej, odpierzania, patroszenia, mycia i schładzania;
obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do wagowej segregacji tuszek i ich pakowania;
obsługiwanie i nadzorowanie tuneli do zamrażania tuszek;
obsługiwanie i nadzorowanie linii rozbiorowych oraz maszyn do rozdrabniania i mieszania mięs w celu przygotowania farszu na wędliny i konserwy;

Zadania zawodowe: obsługiwanie i nadzorowanie maszyn i urządzeń do napełniania opakowań, zamykania i utrwalania konserw;
obsługiwanie i nadzorowanie maszyn i urządzeń do nadziewania, parzenia, wędzenia i studzenia wędlin;
nadzorowanie prawidłowości przebiegu poszczególnych operacji i procesów; regulowanie działania maszyn i urządzeń podczas pracy, kontrolowanie wskazań przyrządów kontrolno-pomiarowych i regulowanie parametrów technologicznych;
czyszczenie, mycie i dezynfekowanie obsługiwanych maszyn oraz wykonywanie podstawowych czynności konserwacyjnych;
przestrzeganie instrukcji obsługi maszyn oraz przepisów bhp.