

Nazwa: Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa

Kod: 816028

Synteza: Obsługuje i nadzoruje maszyny i urządzenia do uboju zwierząt rzeźnych i obróbki poubojowej tusz, do produkcji wędlin, wędzonek, wędlin podrobowych, konserw mięsnych, mięsno-warzywnych itp. oraz do wytopu tłuszczu.

Zadania zawodowe: obsługiwanie i nadzorowanie maszyn stosowanych w linii uboju zwierząt, oparzalników tusz, maszyn do skórowania tusz i odtłuszczania skór, pił do cięcia tusz na półtusze i ćwierćtusze;  
obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do wychładzania i zamrażania półtuszy, ćwierćtuszy oraz mięsa porcjowanego;  
obsługiwanie i nadzorowanie kotłów do gotowania surowców;  
obsługiwanie i nadzorowanie maszyn rozdrabniających: wilków, krajalnic, kutrów, młynków koloidalnych;  
obsługiwanie i nadzorowanie mieszarek do mieszania składników farszu na konserwy i wędliny;  
obsługiwanie i nadzorowanie napełniarek, dozowników i pras formujących, stosowanych przy produkcji konserw oraz maszyn do zamykania i znakowania opakowań;  
obsługiwanie i nadzorowanie autoklawów do pasteryzacji lub sterylizacji konserw;  
obsługiwanie i nadzorowanie nadziewarek stosowanych do nadziewania osłonek farszami oraz automatów klipsujących lub klipsownic;  
obsługiwanie i nadzorowanie linii do produkcji parówek;  
obsługiwanie i nadzorowanie komór wędzarniczo-parzelniczych, klimatyzacyjnych, piekarniczych i dymogeneratorów;  
obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń linii wytopu tłuszczów;  
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.