

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Ubojowy znajdzie zatrudnienie w zakładach mięsnych; podjąć pracę może również za granicą naszego kraju – w tych wypadkach zazwyczaj wymagane jest doświadczenie zawodowe a z biegiem czasu również znajomość języka kraju pobytu.

Kształcenie:

Zawód ubojowy dostępny jest drogą szkolną - możliwe jest uzyskanie wykształcenia zasadniczego zawodowego: 3-letnie szkoły zawodowe kształcące w zawodzie „aparatury przetwórstwa mięsnego” lub „operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, specjalizacja: przetwórstwo mięsne”.

Uzyskanie kwalifikacji w zawodzie ubojowy, umożliwiają również kursy zawodowe, organizowane np. przez Zakłady Doskonalenia Zawodowego.

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego

ul. Franciszkańska 137, 91-845 Łódź

tel. (42) 655 10 40

<https://spozywca-lodz.edupage.org>

e-mail: kontakt@zsps.elodz.edu.pl

Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz w:

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,
tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Wojska Polskiego 2,
97 - 300 Piotrków Trybunalski,
tel. (44) 649 60 87

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98 - 200 Sieradz
tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Senatorska 10, 96 - 100 Skierniewice
tel. (46) 833 39 74, 833 36 50

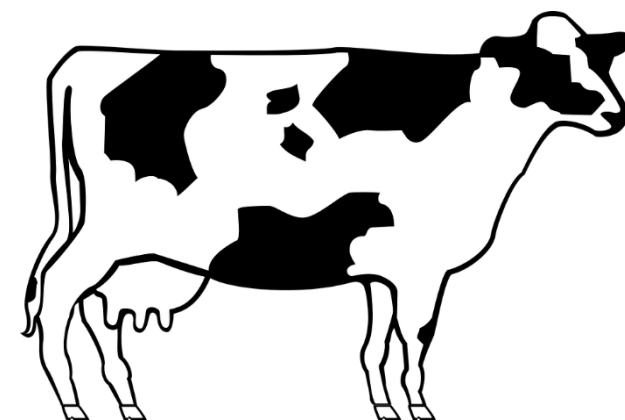


Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Ubojowy

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 751106



Licencja Creative Commons

Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej

Ubojowy dokonuje uboju zwierząt rzeźnych po uprzednim ich oszołomieniu i obróbki poubojowej tusz.

Zadania zawodowe:

Do zadań zawodowych ubojowego należą:

- przeprowadzanie oceny zwierząt przeznaczonych do uboju i kwalifikacja ich do odpowiedniej grupy jakościowej;
- obsługa kleszczy elektrycznych i pistoletów pneumatycznych do oszłamiania zwierząt;
- dokonywanie uboju po oszołomieniu zwierzęcia przez przecięcie jego tętnic i żył szyjnych; przeprowadzanie wykrwawienia zwierzęcia oraz zbiórki krwi spożywczej i technicznej;
- przygotowanie oparzalnika, oparzenie tusz świńskich, obsługiwanie szczeciniarki do opalania tusz świńskich;
- obsługa pił i nożyc pneumatycznych do odcinania rogów i stóp bydłych;
- profilowanie kruponów świńskich, nacinanie skóry na tuszach bydłych, końskich, cielęcych, kozich i baranich; zdejmowanie i czyszczenie skór ręcznie lub maszynowo; oczyszczanie skór ręcznie lub maszynowo - obrabianie, sortowanie i konserwowanie skór;
- wyjmowanie z tusz: ośrodków i ich segregowanie, kompletów jelit, sadła, łoju, nerek i mózgów;
- obsługa piły elektrycznej, przecinanie tusz na półtusze i ćwierćtusze; obsługa myjek i przeprowadzanie toalety tusz, półtuszy i ćwierćtuszy;

- opróżnianie z treści pokarmowej żołądków bydłych i oczyszczanie z błon krezek cielęcych;
- parzenie w gorącej wodzie i czyszczenie maszynowe lub ręczne flaków bydłych, krezek cielęcych, stóp bydłych i cielęcych;
- klasyfikowanie tusz, półtuszy i ćwierćtuszy;
- obsługa transporterów do przekazywania tusz, półtuszy i ćwierćtuszy;
- dokonywanie rutynowych przeglądów maszyn, urządzeń i transporterów przed przystąpieniem do pracy oraz mycie, czyszczenie i dezynfekowanie narzędzi, urządzeń, maszyn i pomieszczeń.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Praca ta wymaga znacznego wysiłku fizycznego, dużej sprawności ruchowej, odporności emocjonalnej oraz gotowości do pracy w nieprzyjemnych warunkach środowiskowych (nieprzyjemne zapachy oraz hałas).

Warunki: ukończone 18 lat, ukończone szkolenie teoretyczne w zakresie określonym w art. 7 ust. 2 rozporządzenia nr 1099/2009 Rady Europy, organizowane przez powiatowego lekarza weterynarii (PLW). Świadectwo kwalifikacji zawodowej (w określonym zakresie czynności ubojowych) wydaje PLW.

Przydatne będzie orzeczenie o braku przeciwwskazań lekarskich i sanitarno-epidemiologicznych do pracy w zawodzie ubojowy.

Praca zazwyczaj w systemie zmianowym, również w porze nocnej.

Wymagania psychofizyczne:

Ubojowy pracę wykonuje najczęściej w pozycji stojącej i w ruchu, rzadziej w siedzącej. Pracuje głównie w pomieszczeniach zamkniętych odpowiednio klimatyzowanych. Jest narażony zarówno na temperatury zbyt niskie, jak i zbyt wysokie oraz duże nasycenie powietrza parą wodną. Do najważniejszych wymagań należą:

- dobry słuch, wzrok;
- spostrzegawczość, wrażliwość sensoryczna zdolność koncentracji uwagi i jednocześnie jej podzielność;
- cierpliwość, wytrwałość oraz odpowiedzialność.

Praca w tym zawodzie wymaga również wysokiej odporności emocjonalnej; pożądanymi cechami są wytrwałość i cierpliwość oraz dokładność.

Zadanie wykonuje z zachowaniem zasad humanitarnego uboju, utrzymywania odpowiednich parametrów technologicznych oraz przestrzegania warunków sanitarno-higienicznych.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Choroby organiczne układu nerwowego ujawniające się w postaci trwałych postępujących niedowładów kończyn górnych oraz dolnych.

Przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu ubojowego mogą być wady wzroku, których nie można skorygować okularami, choroby ograniczające sprawność ruchową i manualną (obsługa maszyn).