

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.

Płace:

Przeciętne wynagrodzenie ubojowego przekracza wynagrodzenie minimalne (źródło: oferty pracy dostępne w PUP – jest to główne źródło ofert pracy w tym zawodzie).

Kształcenie:

Zawód ubojowego dostępny jest drogą szkolną - możliwe jest uzyskanie wykształcenia zasadniczego zawodowego: 3-letnie szkoły zawodowe kształcące w zawodzie „aparatowy 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/fax: 42 6551040
e-mail: sekretariat@spozywczak.lodz.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. Starowarszawska 4, 97 - 300 Piotrków Tryb.
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



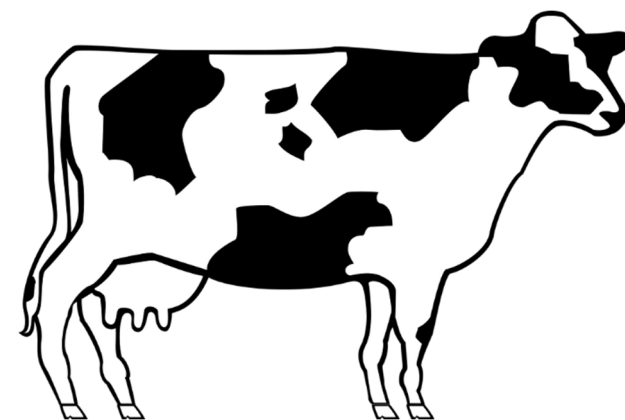
Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Informacja o zawodzie

Ubojowy

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: **751106**



Licencja Creative Commons

**Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji i Planowania Kariery
Zawodowej**

Łódź 2017

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 oszałamiania zwierząt;
- dokonywanie uboju po oszołomieniu zwierzęcia przez przecięcie jego tętnic i żył szyjnych; przeprowadzanie wykrwawienia zwierzęcia oraz zbiórki krwi spożywczej i technicznej;
- przygotowanie oparzalnika, oparzanie tusz świńskich, obsługiwanie szczeciniarki do opalania tusz świńskich;
- obsługa pił i nożyc pneumatycznych do odcinania rogów i stóp bydlęcych;
- profilowanie kruponów świńskich, nacinanie skóry na tuszach bydlęcych, 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;
- wyjmowanie z tusz kompletów jelit, sadła, łożu, 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 bydlęcych i oczyszczanie z błon krezek cielęcych;
- parzenie w gorącej wodzie i czyszczenie maszynowe lub ręczne flaków bydlęcych, krezek cielęcych, stóp bydlęcych i cielęcych;
- klasyfikowanie tusz, półtuszy i ćwierćtuszy;
- obsługa transporterów do przekazywania tusz, półtuszy i ćwierćtuszy np. do wychłodzenia;
- 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).

Warunkiem przyjęcia na kurs jest: ukończone 18 lat, wykształcenie co najmniej wykształcenie zasadnicze zawodowe, ukończone odpowiednie szkolenie teoretyczne oraz trzymiesięczną praktykę na stanowisku ubojowego 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, w których jest wymagana temperatura i wilgotność. 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).