

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.
Zadania zawodowe:	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; 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.