

Nazwa: Operator urządzeń do przetwórstwa ryb

Kod: 816030

Synteza: Obsługuje i nadzoruje maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania ryb do spożycia, mrożenia i wędzenia ryb, do produkcji przetworów rybnych: marynat, konserw, past, oraz do produkcji olejów.

Zadania zawodowe: obsługiwanie i nadzorowanie maszyn do obróbki wstępnej surowca rybnego: mycia, odtłuszczania, patroszenia, odgławiania, odskórzania, filetowania;
obsługiwanie i nadzorowanie szaf i tuneli zamrażalniczych oraz urządzeń do cięcia i rozdrabniania zamrożonych ryb;
obsługiwanie i nadzorowanie tunelowych i komorowych wędzarni ryb, wytwornic dymu, urządzeń do sortowania i nawlekania szprotów;
obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do ciągłego solenia lub marynowania ryb oraz do produkcji solanki;
obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń i linii do przygotowywania farszów rybnych i innych wyrobów garmażeryjnych;
obsługiwanie i nadzorowanie linii do produkcji konserw rybnych;
obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do produkcji olejów rybnych i mączki rybnej;
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.