

Nazwa: Ubojowy

Kod: 751106

Synteza: Dokonuje uboju zwierząt rzeźnych i obróbki poubojowej tusz.

Zadania
zawodowe:

przeprowadzanie oceny zwierząt przeznaczonych do uboju i kwalifikowanie ich do odpowiedniej grupy jakościowej;
obsługiwanie 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 do pracy i przeprowadzanie oparzenia tusz świńskich w celu ułatwienia usunięcia szczeciny i naskórka;
obsługiwanie szczeciniarki do opalania tusz świńskich;
usuwanie wewnętrznej części małżowiny usznej, racic, kopyt, gałek ocznych, rogów i stóp bydlęcych;
obsługiwanie pił i nożyc pneumatycznych do odcinania rogów i stóp bydlęcych;
profilowanie kruponów świńskich, nacinanie skóry na tuszach bydlęcych, końskich, cielęcych, kozich i baranich;
zdejmowanie skór ręcznie lub maszynowo za pomocą skórowaczki;
oczyszczanie skór ręcznie lub maszynowo za pomocą odtłuszczarki, ich obrabianie, sortowanie i konserwowanie;
cechowanie skór i przygotowanie ich do wysyłki;
wyjmowanie z tusz ośrodków i ich segregowanie;
wyjmowanie z tusz kompletów jelit, sadła, łaju, nerek i mózgów;
obsługiwanie piły elektrycznej i przecinanie tusz na półtusze i ćwierćtusze;
obsługiwanie myjek i przeprowadzanie toalety tusz, półtusze i ćwierćtusze;
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;
przeprowadzanie klasyfikacji tusz, półtusze i ćwierćtusze;
obsługiwanie transporterów do przekazywania tusz, półtusze i ćwierćtusze;
przekazywanie do wychłodzenia mięsa, tłuszczu i ośrodków;
dokonywanie rutynowych przeglądów maszyn, urządzeń i transporterów przed przystąpieniem do pracy;
mycie, czyszczenie i dezynfekowanie narzędzi, urządzeń, maszyn i pomieszczeń.