

Przetwórcy ryb

751103

Inna nazwa zawodu: rybak-przetwórcy

Zadania i czynności

Do zadań osoby pracującej na stanowisku przetwórcy ryb należy szeroko rozumiane przetwarzanie ryb i ich półproduktów - jej zadania obejmują:

wstępne przygotowanie surowców do wytworzenia ustalonego asortymentu wyrobów, tj. odgławianie ręczne lub maszynowe, czyszczenie, mycie ryb;

filetowanie ręczne lub maszynowe, porcjowanie, mielenie ryb;

formowanie półproduktów lub przygotowanie ich do dalszej obróbki termicznej lub zamrażania;

pakowanie, składowanie i przechowywanie ryb (chłodzenie i zamrażanie);

za - i rozładowanie wózków zamrażalniczych;

obsługa środków transportowych (wózki akumulatorowe, sztaplarki, urządzenia dźwigowe);

porządkowanie stanowisk pracy oraz innych miejsc wskazanych przez mistrza zmianowego;

obsługiwanie oraz bieżące regulowanie i konserwowanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym;

organizowanie stanowiska pracy z uwzględnieniem utrzymania na bieżąco jego czystości i porządku.

W wypadku pracy na trawlerach - przetwórnich dalekomorskich do obowiązków rybaka - przetwórcy należy też uczestniczenie w pracach związanych z rozładunkiem statku;

Pracownik w zakładach przemysłu rybnego zajmuje się dodatkowo utrwalaniem ryb i półproduktów (solenie, wędzenie, marynowanie).

Obecnie praca przetwórcy ryb jest w dużym stopniu ułatwiona przez wykorzystywanie maszyn przetwórczych - odgławiarek, fileciarek, pakowarek itp.