

Ubojowy

751106

Inna nazwa zawodu: nie występują

Zadania i czynności

Praca ubojowego polega na celowym pozbawianiu zwierząt życia, aby uzyskać artykuły rzeźne (mięso w postaci tusz wieprzowych, wołowych, cielęcych bądź innych), które po odpowiedniej obróbce sprzedaje się np. w sklepach mięsnych. Stanowią one także surowiec do produkcji wędlin: kielbas, szynki, baleronów, pasztetów, salcesonów itp. Pozbawiając zwierzę życia, ubojowy powinien zachowywać wymagane przepisami zasady humanitarnego uboju, utrzymywać odpowiednie parametry technologiczne oraz przestrzegać warunków sanitarno-higienicznych. Ubojowy oszałamia zwierzę za pomocą kleszczy elektrycznych bądź aparatu iglicowego, a następnie nożem przecina główne naczynia krwionośne lub bezpośrednio serce. Kolejne czynności ubojowego związane są z opróżnieniem układu krwionośnego zwierzęcia z krwi. Tuszę wieprzową trzeba jeszcze zanurzyć w gorącej wodzie i mechanicznie lub ręcznie usunąć szczecinę i naskórek. Do ubojowego należy ponadto obróbka wstępna, czyli usunięcie naskórka, resztek szczeciny, raciczek, gałek ocznych, sutek, profilowanie skóry oraz ręczne lub mechaniczne zdejmowanie skóry. Ostatnim etapem pracy jest podzielenie tuszy (na półtusze lub ćwierćtusze) oraz dokładne jej oczyszczenie i umycie z resztek krwi, szczeciny i innych zanieczyszczeń. W dużych zakładach zazwyczaj dokonuje się uboju (trzody, bydła, cieląt lub owiec) na zmechanizowanych liniach, które wyposażone są w odpowiednie urządzenia do realizacji kolejnych etapów procesu. Ubój odbywa się systemem potokowym, który polega na nieprzerwanym podawaniu zwierząt i odprowadzaniu tusz do obróbki.

Środowisko pracy

materialne środowisko pracy Ubojowy pracuje w pomieszczeniu zwanym halą ubojową. Jest to na ogół pomieszczenie zamknięte, oświetlone w zależności od pory dnia naturalnie lub sztucznie, wyposażone w urządzenia wentylacyjne zapewniające utrzymanie wymaganej temperatury i wilgotności oraz usuwające nieprzyjemny zapach. Praca wykonywana jest w pozycji stojącej lub w ruchu. Bezpieczeństwu pracownika mogą zagrażać używane przez niego ostre narzędzia, urządzenia pod napięciem elektrycznym, poza tym śliskie podłogi w hali, a nawet zwierzęta, zwłaszcza przy nieodpowiednim obchodzeniu się z nimi. Uciążliwe są ponadto: hałas, nieprzyjemne zapachy, znaczna wilgotność pomieszczeń, zmienna temperatura, nieprzyjemny widok poddanych ubojowi zwierząt itp. Praca w ubojni może przyczyniać się do powstania schorzeń reumatycznych, alergicznych, okaleczeń i - o czym wspomniano - porażeń prądem. Ponadto wymaga znacznego wysiłku fizycznego, dużej sprawności ruchowej, odporności emocjonalnej oraz gotowości do pracy w nieprzyjemnych warunkach środowiskowych. warunki społeczne Praca w ubojni ma charakter indywidualny. Kontakty z innymi osobami są możliwe, ale dotyczą tylko współpracowników i przełożonych. warunki organizacyjne W zakładach obowiązują zazwyczaj stałe godziny pracy (6-9 godzin dziennie), jednak praca może mieć także charakter zmianowy (łącznie z nocną zmianą). W czasie zwiększonego popytu na mięso i jego przetwory (np. w okresach świątecznych) zdarzają się okresy pracy w zwiększonym wymiarze godzin, a nawet w niedziele i święta oraz wolne soboty. Większość wykonywanych przez ubojowego czynności jest zrutynizowana. Rytm zajęć oraz ich organizację określają warunki technologiczne w danym zakładzie. Odpowiedzialność ubojowego ograniczona jest do własnego stanowiska pracy. Wykonuje on prace zlecone przez zwierzchnika i jest przez niego kontrolowany.

Ubojowy pracuje w odzieży roboczej, na którą składają się: biały i gumowy fartuch, czepek na głowę oraz odpowiednie obuwie, odporne na przemakanie.

Wymagania psychologiczne

Ze względu na specyfikę pracy ubojowego dla kandydatów do tego zawodu bardzo ważna jest duża odporność emocjonalna (widok zabijanych zwierząt) oraz gotowość do pracy w nieprzyjemnych warunkach środowiskowych. Kandydat powinien ponadto wykazywać zainteresowania i zdolności techniczne (z racji stosowanych narzędzi, maszyn i urządzeń). Ubojowy musi umieć działać w warunkach monotonnych - wielogodzinnego wykonywania powtarzających się czynności. Ze względu na charakter pracy - posługiwanie się narzędziami i urządzeniami - ważna jest koordynacja wzrokowo-ruchowa, zmysł równowagi, szybki refleks, spostrzegawczość, zręczność rąk i palców, zdolność koncentracji uwagi oraz jej podzielność. Ponadto ubojowy, mający do czynienia z maszynami, musi umieć pracować w szybkim tempie. Niezbędna jest również wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny.

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Praca należy do ciężkich, toteż wymaga dobrego ogólnego stanu zdrowia, sprawności układu kostno-stawowego i mięśniowego, dużej sprawności narządów zmysłów, silnej budowy ciała i wysokiej ogólnej wydolności fizycznej. Nie ma możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych. Przeciwwskazaniami do podjęcia pracy ubojowego są: choroby reumatyczne, płaskostopie drugiego stopnia, zawroty głowy, zaburzenia równowagi, napady drgawkowe, daltonizm, silna reakcja (wrażliwość) na widok uboju i krwi. Wykonywanie zawodu wykluczają: nosicielstwo chorób zakaźnych, gruźlica płuc, przewlekłe zmiany chorobowe skóry rąk.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Niezbędne jest wykształcenie zasadnicze zawodowe. Można je uzyskać w trzyletnich szkołach kształcących w zawodzie „aparatowy przetwórstwa mięsnego” (46 szkół w Polsce) lub „operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, specjalizacja: przetwórstwo mięsne” (70 szkół). Do pracy przygotowują także w licea zawodowe ze specjalizacją „operator procesów technologicznych przemysłu spożywczego” (11 szkół).

Możliwości awansu w hierarchii zawodowej

Ubojowy, który skończył szkołę zasadniczą, może podwyższyć kwalifikacje w trzyletnim technikum zawodowym - w szkole dla młodzieży i dorosłych w systemie dziennym, zaocznym bądź wieczorowym. Średnie wykształcenie zawodowe uprawnia do tytułu technika technologa żywności, co z kolei otwiera drogę do dalszego kształcenia na poziomie wyższym i uzyskania tytułu magistra inżyniera lub inżyniera technologii żywności. Formalne podwyższenie kwalifikacji stwarza szanse awansu w hierarchii zawodowej: ze stanowiska ubojowego kolejno na stanowisko brygadzysty, mistrza, kierownika działu, technologa itd.

Możliwości podjęcia pracy przez dorosłych

Pracę mogą podjąć osoby starsze, nawet powyżej 50 roku życia, pod warunkiem posiadania odpowiednich kwalifikacji, dobrego ogólnego stanu zdrowia oraz braku przeciwwskazań do wykonywania zawodu (przewlekłe choroby reumatyczne, alergie, choroby zakaźne, wady narządów zmysłu itp.).

Możliwości zatrudnienia

Informacje będą sukcesywnie uzupełniane.

Zawody pokrewne

masarz przetwórcza ryb młynarz technik technologii żywności piekarz

Polecana literatura

Przemysł Spożywczy - czasopismo Gospodarka Mięsna - czasopismo Baraniak B.,
Związki systemu średniego szkolnictwa rolno-spożywczego ze strukturą przemysłu spożywczego, w : Przemysł Spożywczy nr 1 1992 Baraniak B., Kształcenie kadr dla

przemysłu spożywczego w systemie szkolnej oświaty (cz. I i II), w : Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny nr 2, 1993 Kopeć K., Nowe dokumentacje programowe w zawodach spożywczych, w : Przemysł Spożywczy nr 8, 1995 Butkiewicz M., Model standardów kwalifikacji zawodowych, ITE Radom 1995 Baraniak B., Pardo B. (red.), Dokumentacja programowa w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, MRiGŻ, CDiEwR, Warszawa-Brwinów 1993 Suchy St., Jak zdobyć zawód i pracę. ITE Radom 1995 Informator o szkołach rolniczych i spożywczych, CDNSR, Brwinów 1996