

Przetwórcą ryb

751103

Inna nazwa zawodu: rybak-przetwórcą

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.

Wymagania psychologiczne

Od osób pracujących w tym zawodzie wymaga się umiejętności podporządkowania, wytrzymałości na długotrwały wysiłek, odporności emocjonalnej, samokontroli, umiejętności pracy w warunkach monotonicznych i w nieprzyjemnych warunkach środowiskowych.

Przetwórcy ryb powinien mieć dobrą ostrość wzroku, umiejętność rozróżniania barw (potrzebne to jest do wypatrzenia kawałków skóry, skrzepów krwi w rybich tuszach, ocenie świeżości ryby). Niezbędny zmysł równowagi, zwłaszcza w wypadku rybaka - przetwórcy. Inne istotne cechy to: zręczność rąk i palców, dobra koordynacja wzrokowo - ruchowa (manipulowanie nożem przy patroszeniu ręcznym, obsługa maszyn i urządzeń przetwórczych).

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Praca w tym zawodzie jest zaliczana do prac bardzo ciężkich; wymaga wysokiej ogólnej wydolności fizycznej, dużej sprawności układów: oddechowego, krążenia, kostno - stawowego, mięśniowego; w wypadku rybaka - przetwórcy także dużej sprawności narządów równowagi.

W zawodzie nie mogą pracować osoby chore na żylaki kończyn dolnych, cierpiące na zaburzenia świadomości i równowagi, z przewlekłymi chorobami układu krążenia i oddechowego, a także chorzy na choroby skóry rąk i choroby alergiczne.

Nie ma możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Warunkiem podjęcia pracy jest kierunkowe wykształcenie zawodowe lub średnie techniczne (ukończone technikum przetwórstwa spożywczego, ze specjalnością przetwórstwo ryb). Konieczny jest również dobry stan zdrowia.

Możliwości awansu w hierarchii zawodowej

Możliwości są ograniczone; zależą od wykształcenia, ambicji, doświadczenia konkretnego pracownika. Przetwórcy ryb może awansować na stanowisko mistrza zmianowego produkcji i wyżej - technologa produkcji.

Możliwości podjęcia pracy przez dorosłych

Najchętniej zatrudniani są ludzie w wieku 20 - 40 lat. Osoby starsze raczej nie mają możliwości podjęcia pracy w tym zawodzie.

Możliwości zatrudnienia

Informacje będą sukcesywnie uzupełniane.

Zawody pokrewne

- maszynista maszyn dźwigowo - transportowych,
- operator maszyn do przetwórstwa żywności i produktów pokrewnych
- rybak morski
- technik technologii żywności

Polecana literatura

Morze - miesięcznik o szeroko rozumianej tematyce morskiej.

Literatura specjalistyczna dostępna w bibliotece Morskiego Instytutu Rybackiego