

Grzyboznawca

751501

Inna nazwa zawodu: nie występują

Zadania i czynności

Klasyfikator żywności zajmuje się klasyfikowaniem i selekcjonowaniem surowców zwierzęcych oraz roślinnych. Ocena surowca zwierzęcego i następnie jego klasyfikacja może odbywać się wg wstępnej tzw. przyżyciowej klasyfikacji zwierząt rzeźnych, a surowców roślinnych wg oceny organoleptycznej. Klasyfikacja może być także dokonywana wg kryteriów technologicznych - klasyfikowanie żywca zwierzęcego wg wagi bitej ciała, a surowców roślinnych - wg cech technologicznych (tj. wilgotność w odniesieniu do ziarna zbóż, strączkowych, oleistych, zawartości skrobi w ziemniakach, cukru w burakach oraz zdolności kiełkowania jęczmienia browarnego). Klasyfikator żywności może klasyfikować ryby (morskie, słodkowodne, skorupiaki i głowonogi), drób (jaja drobiu wodnego, grzebiącego oraz pierze drobiu), mięso zwierząt rzeźnych lub surowce roślinne (buraki cukrowe, zboża, rzepak, ziemniaki, owoce i warzywa). Podstawowy zakres pracy klasyfikatora żywności obejmuje klasyfikację skupowanych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, ważenie skupowanych surowców, zabezpieczenie skupionych surowców przed zepsuciem, zniszczeniem lub kradzieżą. Ponadto klasyfikator żywności przygotowuje sprzęt i pomieszczenia do skupu tj. wagi towarowe, kontenery, skrzynki, pomieszczenia magazynowe np. dla zwierząt oraz silosy np. dla rzepaku, zboża oraz roślin strączkowych, a także place np. dla buraków cukrowych, ziemniaków. Ewidencjonuje skupiony surowiec. Klasyfikator żywności pobiera również próbki skupowanych surowców do oceny technologicznej, np. by sprawdzić zawartości cukru w burakach cukrowych. W trakcie pracy klasyfikator posługuje się normami określającymi wymagania dla poszczególnych klas surowców, wagami, głównie towarowymi oraz próbnikami do pobierania próbek. Praca klasyfikatora żywności wykonywana jest w pozycji stojącej i w ruchu, a w razie zatrudnienia na statkach-przetwórnich dodatkowo w niewygodnych pozycjach, wywołanych kołysaniem się statku.

Środowisko pracy

materialne środowisko pracy Klasyfikator pracuje głównie w magazynach surowcowych, zlokalizowanych w punktach skupu lub zakładach przemysłu spożywczego różnych branż. Miejscem pracy klasyfikatora mogą być również statki-przetwórnice, gdzie odbywa się najczęściej klasyfikacja ryb. Utrudnieniem w pracy klasyfikatora bywają warunki atmosferyczne (słoty, mrozy, śnieżyce) oraz nieprzyjemne zapachy, których źródłem są głównie odchody ptactwa i zwierząt rzeźnych oraz ryby, przede wszystkim morskie. Specyficzne warunki pracy panują na statkach-przetwórnich. Zajęcia załogi zmieniają się według ustalonego wcześniej planu, każdy jej członek wykonuje różne czynności, bierze udział w różnych stadiach procesu technologicznego. Pomieszczenia statku-przetwórnicy oświetlone są światłem naturalnym lub sztucznym, a także wyposażone są w urządzenia wentylacyjne. Panuje tam duża wilgotność, a miejscowo może wystąpić przesycenie parą oraz podwyższona temperatura. warunki społeczne Klasyfikator żywności wykonuje swoją pracę samodzielnie (praca indywidualna), choć kontakty z ludźmi są w niej intensywne (np. z plantatorami, hodowcami żywca rzeźnego). warunki organizacyjne Czas pracy klasyfikatora jest na ogół zmienny (z wyjątkiem stałych godzin pracy w zakładach przetwórczych). W wypadku pracy wyjazdowej, w tym pracy na statkach-przetwórnich, praca niejednokrotnie trwa znacznie więcej godzin niż limit czasu pracy określony kodeksem pracy. Czas pracy klasyfikatora ryb określa regulamin

rejsu dalekomorskiego, trwającego od 150-180 dni. Osoba pracująca w tym zawodzie może pełnić funkcje zarówno podwładnego jak i kierownika. Może też być niezależna organizacyjnie (w punkcie skupu). Większość czynności wykonywanych przez klasyfikatora żywności jest zrutynizowana.

Wymagania psychologiczne

Istotnymi cechami umożliwiającymi sprawne wykonywanie zawodu są: spostrzegawczość, dokładność, systematyczność, odporność psychiczna oraz szybkość adaptacji do zmiennych warunków pracy, zwłaszcza w pracy na statkach-przetwórnich. Osoby tam zatrudnione muszą dodatkowo być odporne na stres spowodowany rozłąką z najbliższymi oraz niebezpieczeństwem pracy na morzu. Ważne są sprawne ręce i palce, szybki refleks, zdolność koncentracji uwagi jak również gotowość do pracy w nieprzyjemnych warunkach (odchody ptaków, zwierząt, specyficzny zapach ryb itd.).

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Praca w zawodzie klasyfikatora jest pracą średnio ciężką, wymagającą ogólnie dobrego stanu zdrowia oraz dobrej sprawności ruchowej. Ponadto od kandydata do zawodu klasyfikatora wymagane są prawidłowo rozwinięte zmysły, głównie: wzroku, dotyku, węchu i smaku. Przeciwwskazaniem bezwzględnym do podjęcia pracy w zawodzie klasyfikatora żywności jest nosicielstwo chorób zakaźnych, dysfunkcja kończyn, zaś względny jest skłonność do uczuleń, słabo rozwinięte zmysły. Zawód klasyfikatora żywności z uwagi na uciążliwość pracy (potrzeba częstych wyjazdów, praca w pozycji stojącej, praca ze zwierzętami mogącymi stanowić zagrożenie życia w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z nimi) nie daje możliwości zatrudnienia niepełnosprawnych.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Kandydata do podjęcia pracy w tym zawodzie musi mieć zasadnicze wykształcenie zawodowe, daje szkoła zasadnicza, kształcąca w zawodach: drobiarz, młynarz, aparatowy przetwórstwa mięsnego i owocowo-warzywnego, operator przetwórstwa rybnego oraz operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego ze specjalizacjami: cukrownictwo, przetwórstwo owocowo-warzywno, zbożowe, jajczarsko-drobiarskie, rybne, ziemniaczane oraz surowców olejarskich. Zasadnicze przygotowanie zawodowe upoważniające do pracy klasyfikatora można uzyskać kończąc 4-letnie liceum zawodowe o specjalności operator procesów technologicznych przemysłu spożywczego. Oto wykaz specjalności, które uczone są w szkołach zawodowych na terenie kraju: aparatowy browarnictwa – 2 szkoły MEN i 1 szkoła MRiGŻ, aparatowy drobiarstwa przemysłowego – 7 szkół MEN, aparatowy przetwórstwa mięsnego – 116 szkół MEN i 8 szkół MRiGŻ, aparatowy przetwórstwa owocowo-warzywnego – 43 szkoły MEN i 13 szkół MRiGŻ, młynarz – 3 szkoły MEN, operator procesów technologicznych w przemyśle spożywczym – 14 szkół MEN, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego – 6 szkół MEN i 6 szkół MRiGŻ,

Możliwości awansu w hierarchii zawodowej

W zawodzie klasyfikatora żywności nie ma możliwości awansu rozumianego jako osiągnięcie coraz wyższych stopni w hierarchii organizacyjnej. Można natomiast zyskując doświadczenie w pracy stawać się coraz lepszym fachowcem w swojej dziedzinie.

Możliwości podjęcia pracy przez dorosłych

W zawodzie klasyfikatora żywności (z wyjątkiem klasyfikatora ryb) mogą podjąć pracę również osoby starsze, jeżeli mają doświadczenia w tego rodzaju pracy oraz dobry stan zdrowia. Górna granica wieku dla tych osób to 50 lat.

Możliwości zatrudnienia

Informacje będą sukcesywnie uzupełniane.

Zawody pokrewne

młynarz piekarz cukiernik operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego technik

technologii żywności inżynier technologii żywności

Polecana literatura

Baraniak B., Pardo B. (red.): Dokumentacja programowa w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego (część wspólna i specjalizacyjna).

Warszawa-Brwinów: MRiGŻ, CDiEwR, 1992, 1993 Klasyfikacje zawodów i specjalności szkolnictwa zawodowego z 1978, 1982, 1986, 1988, 1993 r. (Dz. Ustaw lub Zarządzenia MOiW oraz MEN z odpowiednich lat) Klasyfikacja zawodów i specjalności, IPISSocj. Warszawa, 1993 Opisy zawodów i specjalności szkolnictwa zawodowego, IKZ, Warszawa 1988 Informator o szkołach rolniczych i spożywczych, CDiEwR, Warszawa-Brwinów 1993 Informator o szkołach zawodowych, WSiP, Warszawa 1989