

Nazwa: Technik technologii żywności – przetwórstwo ziemniaczane

Kod: 314417

Synteza: Uczestniczenie w prawidłowej organizacji procesu przetwórstwa ziemniaków na różne asortymenty produktów (mączka ziemniaczana, hydrolizaty skrobiowe, susze ziemniaczane, itp.), nadzorowanie ich przebiegu oraz uczestniczenie w inicjowaniu postępu techniczno-technologicznego w przetwórstwie ziemniaczanym.

Zadania zawodowe: realizowanie ustalonych (rocznych i kampanijnych) planów przerobu ziemniaków i produkcji wyrobów przez wykorzystanie zdolności produkcyjnych;
organizowanie i nadzorowanie stanowisk pracy na powierzonym odcinku produkcji;
prowadzenie kontroli procesów technologicznych zgodnie z ustaloną metodyką, nadzorowanie stosowania parametrów techniczno-technologicznych, rejestrowanie wyników kontroli;
likwidowanie nieprawidłowości i zakłóceń procesu technologicznego;
kontrolowanie jakości produkowanych wyrobów oraz półproduktów w oparciu o ocenę organoleptyczną i wyniki badań laboratoryjnych oraz bieżące korygowanie jakości;
czuwanie nad przestrzeganiem norm zużycia surowców i materiałów;
współdziałanie w opracowywaniu instrukcji technologicznych oraz obsługi stanowisk pracy; nadzór nad stosowaniem tych instrukcji;
współdziałanie we wdrażaniu nowych technik, technologii i nowych asortymentów wyrobów.

Dodatkowe zadania zawodowe: wykonywanie analiz laboratoryjnych związanych z badaniem jakości surowca, wyrobów gotowych, półproduktów i materiałów pomocniczych.