

Nazwa: Technik technologii żywności – produkcja cukiernicza

Kod: 314405

Synteza: Prowadzi procesy wytwarzania wyrobów cukierniczych, takich jak: czekolada, karmelki, chałwa, herbatniki, pierniki, galaretki, pomadki, sezamki; planuje pracę związaną z zaopatrzeniem materiałowym, dokonuje rozliczenia materiałowego (bezpośrednio produkcyjnego) oraz dotyczącego robocizny.

Zadania zawodowe: planowanie i organizacja pracy w zakresie zaopatrzenia materiałowego zapewniającego realizację procesu produkcyjnego;
obliczanie normatywów dobowego zapotrzebowania materiałów w oparciu o ich średnie zużycie;
współpraca z technologiem wydziałowym pod kątem doboru surowców i opakowań zgodnych z obowiązującymi instrukcjami technologicznymi i normami zużycia;
prowadzenie kart pracy pracowników będących podstawą do obliczania ich wynagrodzenia;
kontrolowanie pobranych przez pracowników surowców oraz opakowań i rozliczanie ich zużycia w dobowych raportach produkcji;
analizowanie prawidłowości zużycia materiałów w oparciu o obowiązujące normy opracowane przez technologa wydziałowego;
przesyłanie wyrobów finalnych do magazynu wyrobów gotowych;
prowadzenie szkoleń pracowników na stanowiskach pracy;
zapewnienie pracownikom niezbędnej odzieży ochronnej oraz środków czystości i higieny;
prowadzenie dokumentacji produkcyjnej obowiązującej na stanowisku pracy.