

Nazwa: Technik technologii żywności – produkcja koncentratów spożywczych

Kod: 314406

Synteza: Kieruje i nadzoruje powierzony mu odcinek produkcji poszczególnych asortymentów koncentratów spożywczych, takich jak: koncentraty obiadowe, koncentraty drugich dań, przyprawy do zup i sosów, makarony, odżywki, koncentraty do seró, przyprawy i dodatki do ciast, koncentraty ciast, kawy, kakao, wanilii, hydrolizaty białkowe; dokuniej rozliczeń produkcyjnych oraz uczestniczy we wdrażaniu i opracowywaniu nowych technologii.

Zadania zawodowe: organizowanie produkcji i stanowisk pracy oraz instruowanie zatrudnionych w zakresie obsługi maszyn i urządzeń, przestrzegania normatywów technologicznych i higieny pracy; nadzorowanie prawidłowości przebiegu procesu technologicznego (wstępnej obróbki surowca, prażenia, suszenia, zagęszczania, mielenia, przesiewania, mieszania, dozowania, pakowania w opakowania jednostkowe i zbiorcze, przy uwzględnieniu cechy higroskopijności występującej w gotowych wyrobach); nadzorowanie właściwej eksploatacji linii produkcyjnych oraz poszczególnych maszyn, a w razie awarii samodzielne podejmowanie decyzji lub zgłaszanie awarii przełożonym; kontrolowanie przestrzegania parametrów technologicznych w poszczególnych fazach produkcji; rozliczanie ilości zużytych surowców, opakowan i materiałów pomocniczych; współuczestniczenie przy opracowywaniu instrukcji technologicznych oraz normatywów zużycia surowców i materiałów pomocniczych; udział w badaniach związanych z opracowywaniem nowych asortymentów i technologii; nadzór nad pracownikami w zakresie przestrzegania higieny i przepisów bhp oraz ppoż. (większość półfabrykatów i produktów ma konsystencję pylistą).

Dodatkowe zadania zawodowe: wykonywanie badań analitycznych surowców, półfabrykatów i produktów gotowych oraz innych analiz specjalistycznych z wykorzystaniem sprzętu i aparatury laboratoryjnej.