

Nazwa:	Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie
Kod:	314410
Synteza:	<p>Kieruje i nadzoruje powierzony mu odcinek produkcji takich wyrobów z branży jajczarsko-drobiarskiej, jak: jaja spożywcze, przetwory z jaj (np. mączka jajowa), tuszki drobiowe, wyroby garmażeryjne i wędliniarskie, pierze i wyroby pierzarskie; dokonuje rozliczeń produkcyjnych oraz uczestniczy we wdrażaniu i opracowywaniu nowych technologii.</p>
Zadania zawodowe:	<p>organizowanie produkcji i stanowisk pracy oraz instruowanie zatrudnionych w zakresie obsługi maszyn i urządzeń, a także przestrzegania normatywów technologicznych;</p> <p>nadzór nad przebiegiem procesu technologicznego (uboju, obróbki termicznej, odpierzania, patroszenia, schładzania, dzielenia, odkostniania, rozdrabniania mięs itp. w zależności od rodzaju uzyskiwanego gotowego produktu);</p> <p>kontrolowanie przestrzegania obowiązujących parametrów technologicznych w poszczególnych fazach produkcji, a w razie występowania zakłóceń w produkcji samodzielne podejmowanie decyzji lub zgłaszanie ich przełożonym;</p> <p>rozliczanie ilości zużytych surowców, opakowań i materiałów pomocniczych;</p> <p>kontrolowanie jakości stosowanych surowców oraz otrzymanych z nich gotowych wyrobów;</p> <p>nadzór nad właściwą eksploatacją linii produkcyjnych oraz poszczególnych maszyn i urządzeń;</p> <p>udział przy opracowywaniu instrukcji technologicznych oraz normatywów zużycia surowca i materiałów pomocniczych;</p> <p>uczestniczenie w badaniach związanych z opracowywaniem nowych wyrobów i technologii;</p> <p>nadzór nad podległymi pracownikami w zakresie przestrzegania higieny oraz przepisów bhp i ppoż.</p>
Dodatkowe zadania zawodowe:	<p>wykonywać badania analityczne surowców, półproduktów i produktów gotowych oraz inne analizy specjalistyczne z wykorzystaniem sprzętu i aparatury laboratoryjnej.</p>