

Nazwa: Technik technologii żywności – przetwórstwo mięsne

Kod: 314411

Synteza: Kieruje i nadzoruje powierzony mu odcinek produkcji mięsa, wędlin, wędlin podrobowych, konserw, tłuszczu, ubocznych artykułów uboju; dokonywa rozliczeń produkcyjnych oraz uczestniczy we wdrażaniu i opracowywaniu nowych technologii.

Zadania zawodowe: nadzorowanie prawidłowości przebiegu cyklu produkcyjnego przez kontrolę obowiązujących parametrów technologicznych; dokonywanie kontroli międzyoperacyjnych w zakresie zgodności z obowiązującymi normami technologicznymi; samodzielne podejmowanie decyzji w przypadku zakłóceń w produkcji lub zgłaszanie ich przełożonym; organizowanie i nadzorowanie pracy podległych pracowników; rozliczanie ilości zużytych surowców, opakowań i materiałów pomocniczych zgodnie z obowiązującymi normami; prowadzenie dokumentacji produkcyjnej; zapewnianie dobrego zaopatrzenia działu w surowce i materiały niezbędne do produkcji; uczestniczenie w opracowywaniu instrukcji technologicznych oraz normatywów zużycia surowców i materiałów pomocniczych; uczestniczenie w badaniach związanych z opracowywaniem nowych technologii i asortymentów; nadzór nad podległymi pracownikami w zakresie przestrzegania przepisów bhp