

Nazwa: Technik technologii żywności – przetwórstwo surowców olejarskich

Kod: 314415

Synteza: Kieruje i nadzoruje powierzony mu odcinek produkcji wyrobów z nasion oleistych takich jak: oleje jadalne, margaryna, masło roślinne oraz tłuszcze roślinne, a także śruta poekstrakcyjna przeznaczona do produkcji pasz treściwych; dokonuje rozliczeń produkcyjnych oraz współpracuje przy opracowywaniu instrukcji technologicznych; uczestniczy w badaniach nad przygotowaniem nowych technologii i wyrobów.

Zadania zawodowe: nadzorowanie prawidłowości przebiegu procesu produkcji przez kontrolę wymaganych parametrów technologicznych;
dokonywanie kontroli między poszczególnymi fazami produkcji w zakresie zgodności z obowiązującymi normatywami;
podejmowanie samodzielnych decyzji w przypadku zaistnienia zakłóceń w produkcji lub zgłaszanie ich przełożonym;
organizowanie i nadzorowanie pracy podległych pracowników;
prowadzenie dokumentacji produkcyjnej;
nadzór nad przestrzeganiem przez podległych pracowników przepisów bhp w zakresie obsługi urządzeń, zabezpieczeń osobistych i czystości na stanowiskach pracy oraz przepisów bhp i ppoż. w przemyśle tłuszczów roślinnych;
zapewnianie dobowego zaopatrzenia odcinka produkcyjnego w niezbędne materiały, opakowania oraz przekazywanie gotowych wyrobów do magazynu;
uczestniczenie w opracowywaniu normatywów zużycia surowców i materiałów oraz przygotowywaniu instrukcji technologicznych;
uczestniczenie w badaniach i próbach przy wdrażaniu nowych wyrobów.