

Nazwa:	Aparatowy produkcji drożdży
Kod:	816001
Synteza:	Obsługuje i nadzoruje urządzenia do produkcji drożdży piekarskich oraz prowadzi proces produkcyjny zgodnie z obowiązującymi instrukcjami i procedurami, przestrzegając właściwych warunków higieniczno-sanitarnych, przepisów bhp i ochrony środowiska.
Zadania zawodowe:	- prowadzenie procesu przygotowania brzezki melasowej, obejmującego rozcieńczanie i zakwaszanie melasy, sterylizację i klarowanie; obsługiwanie linii do ciągłej sterylizacji i klarowania lub prowadzenie tych procesów w kadziach zaciernych (sposobem tradycyjnym); - sterylizowanie kadzi drożdżowych i przewodów technologicznych za pomocą pary; - prowadzenie kolejnych etapów (generacji) hodowli drożdży metodą stopniowego namnażania w kadziach o coraz większej objętości, wyposażonych w system napowietrzający i chłodzący; każdorazowo doprowadzanie do kadzi brzezki melasowej, wody technologicznej, surowców pomocniczych (pożywki mineralne, środek do gaszenia piany) oraz drożdży - w pierwszej generacji drożdży namnożonych w propagatorze, w kolejnych - mleczka drożdżowego z generacji poprzedniej; - obsługiwanie urządzeń (wirówek i filtrów) służących do wydzielania z mleczka pofermentacyjnego masy drożdżowej; - obsługiwanie i nadzorowanie działania pomp, instalacji technologicznej, wodnej i parowej; - obsługiwanie automatycznych maszyn do formowania masy drożdżowej w kostki i ich pakowania w papier; - prowadzenie wymaganej dokumentacji produkcji.
Dodatkowe zadania zawodowe:	- obsługiwanie różnego typu suszarni przy produkcji drożdży suszonych; - nadzorowanie innych pracowników.