

Nazwa: Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska

Kod: 314407

Synteza: Ocenia jakość surowców, półproduktów pieczywa i wyrobów ciastkarskich organoleptycznie i instrumentalnie z wykorzystaniem sprzętu, aparatury laboratoryjnej i odczynników chemicznych, ustala metody i parametry prowadzenia procesów technologiczno- produkcyjnych dla różnych rodzajów pieczywa i wyrobów ciastkarskich, sporządza schematy technologiczne i harmonogramy produkcji, kontroluje przebieg procesów technologicznych produkcji, prowadzi dokumentację rozliczeniową produkcji, organizuje i nadzoruje pracę zespołów produkcyjnych, mniejszych obiektów piekarskich i ciastkarskich.

Zadania zawodowe: pobieranie próbek surowców, półproduktów i wyrobów gotowych do oceny jakościowej;
ocenianie jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych do oceny jakościowej;
posługiwanie się dokumentami normalizacyjnymi z zakresu problematyki piekarskiej i ciastkarskiej;
ustalanie metod i parametrów prowadzenia procesów technologicznych na podstawie wyników badań jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych , odpowiednio do istniejących warunków techniczno-organizacyjnych piekarń i ciastkarni;
opracowywanie schematów technologicznych wytwarzania ciast;
sporządzanie harmonogramów produkcji pieczywa i wyrobów ciastkarskich uwzględniających warunki techniczno-organizacyjne zakładów produkcyjnych, właściwe wykorzystanie zdolności produkcyjnych w powiązaniu z zaspokojeniem potrzeb rynku w zakresie różnych rodzajów pieczywa i wyrobów ciastkarskich;
nadzorowanie przebiegu procesów technologicznych produkcji pieczywa i wyrobów ciastkarskich;
nadzorowanie właściwej eksploatacji maszyn, urządzeń, linii technologicznych, zapewniającej uzyskanie pieczywa i wyrobów ciastkarskich o wysokiej i wyrównanej jakości;
nadzorowanie przestrzegania zasad higieny produkcji na stanowiskach roboczych;
prowadzenie dokumentacji rozliczeniowej w zakresie ilości wyprodukowanego pieczywa i wyrobów ciastkarskich pomocniczych, paliw i energii;
opracowywanie wniosków wynikających z analizy dokumentacji rozliczeniowo- technologicznej;
organizowanie i nadzorowanie pracy zespołów produkcyjnych, mniejszych zakładów piekarskich i ciastkarskich;
utrzymywanie stałej współpracy z kierownictwem piekarń, ciastkarni, służbami zaopatrzenia, zbytu, technicznymi.

Dodatkowe zadania zawodowe: obsługa zmechanizowanych linii produkcyjnych pieczywa i ciastek;
kierowanie pracą laboratorium zakładowego;
pełnienie obowiązków głównego technologa w dużych obiektach ciastkarskich i piekarskich;

kierowanie zespołami pracowników służb technologiczno-produkcyjnych
w zarządach jednostek organizacyjnych.