

Nazwa:	Technik technologii żywności – przetwórstwo fermentacyjne
Kod:	314409
Synteza:	Kieruje i nadzoruje powierzony mu odcinek produkcji takich wyrobów, jak: piwo, wino, spirytus, kwas mlekowy, kwas cytrynowy - uzyskiwanych na drodze fermentacji lub biosyntezy; dokonuje rozliczeń produkcji oraz uczestniczy w badaniach naukowych i opracowywaniu nowych technologii.
Zadania zawodowe:	nadzór nad przebiegiem procesu technologicznego (przygotowywania kultur drobnoustrojów, leżakowania, wirowania, filtrowania, rozlewu, itp.); organizowanie pracy zespołu pracowników w sposób zapewniający należyte wykorzystanie linii produkcyjnych oraz takich maszyn i urządzeń, jak myjki, parniki, kadzie filtracyjne, urządzenia napowietrzające, urządzenia destylacyjne, kolumny rektyfikacyjne, linie rozlewnicze; dokonywanie kontroli międzyoperacyjnych w zakresie zgodności z obowiązującymi normami - współpraca z laboratoriami; zaopatrywanie stanowisk pracy w instrukcje postępowania technologicznego oraz obsługi maszyn i urządzeń; samodzielne podejmowanie decyzji w przypadku awarii w produkcji lub zgłaszanie ich przełożonym; prowadzenie dokumentacji produkcyjnej dotyczącej ilości wyprodukowanych wyrobów, zużycia surowców, materiałów pomocniczych oraz nakładu pracy; współuczestniczenie przy opracowywaniu instrukcji technologicznych oraz normatywów zużycia surowców i materiałów pomocniczych; udział w badaniach związanych z opracowywaniem nowych asortymentów i technologii, nadzór nad pracownikami w zakresie przestrzegania higieny oraz przepisów bhp i ppoż.
Dodatkowe zadania zawodowe:	wykonywać badania analityczne surowców, półfabrykatów i produktów gotowych oraz inne analizy specjalistyczne z wykorzystaniem sprzętu i aparatury laboratoryjnej.