

Nazwa:	Technik technologii żywności – przetwórstwo mleczarskie
Kod:	314412
Synteza:	Kieruje i nadzoruje powierzony mu odcinek produkcji takich wyrobów jak: mleko spożywcze, śmietana spożywcza, napoje mleczne, masło sery (podpuszczkowe, dojrzewające) twarde i miękkie, sery topione, lody mleko zagęszczone i mleko w proszku, kazeiny i białczany sodu, odżywki i preparaty mlekozastępcze ; dokonuje rozliczeń produkcji oraz uczestniczy w badaniach naukowych i opracowywaniu nowych wyrobów i technologii.
Zadania zawodowe:	organizowanie i nadzorowanie produkcji oraz stanowisk pracy, instruowanie zatrudnionych w zakresie obsługi maszyn i urządzeń oraz przestrzegania higieny i normatywów technologicznych; dokonywanie kontroli międzyoperacyjnych w zakresie zgodności z obowiązującymi normami , zwłaszcza że mleko i jego przetwory, szczególnie lody są pożywką dla bakterii powodujących ciężkie schorzenia u ludzi; nadzór nad właściwą eksploatacją linii produkcyjnych oraz maszyn i urządzeń, a w razie awarii samodzielne podejmowanie decyzji lub zgłaszanie ich przełożonym; współuczestniczenie przy opracowywaniu instrukcji technologicznych oraz normatywów zużycia surowców i materiałów pomocniczych; prowadzenie dokumentacji dotyczącej ilości wyprodukowanych wyrobów, zużycia surowców, materiałów pomocniczych oraz nakładu pracy; udział w badaniach związanych z opracowywaniem nowych materiałów i technologii, nadzór nad pracownikami w zakresie przestrzegania higieny i przepisów bhp oraz ppoż.
Dodatkowe zadania zawodowe:	wykonywać badania analityczne surowców, półfabrykatów i produktów gotowych oraz inne analizy specjalistyczne z wykorzystaniem sprzętu i aparatury laboratoryjnej.