

Nazwa: Operator urządzeń do produkcji koncentratów spożywczych

Kod: 816007

Synteza: Obsługuje i nadzoruje urządzenia stosowane do produkcji koncentratów obiadowych (zupy, sosy, drugie dania), bulionów i rosółów, deserów w proszku (budynie, kisiele, galaretki, kremy itp.), koncentratów ciast oraz dodatków do ciast i deserów, kawy zbożowej, koncentratów napojów orzeźwiających i innych podobnych wyrobów, zgodnie z obowiązującymi instrukcjami technologicznymi, instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń oraz procedurami, przestrzegając przepisów higieniczno-sanitarnych, bhp, ppoż. i ochrony środowiska.

Zadania zawodowe:

- pobieranie półproduktów do produkcji;
- obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do dozowania i mieszania suszonych warzyw i mięsa, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, przypraw i innych składników recepturowych stosowanych przy produkcji koncentratów obiadowych, bulionów i rosółów,
- obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do dozowania i mieszania mąki, skrobi ziemniaczanej, cukru, mleka w proszku, koncentratów soków, aromatów i innych składników recepturowych stosowanych przy produkcji deserów w proszku, koncentratów ciast oraz dodatków do ciast i deserów;
- obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do produkcji kawy zbożowej (m.in. prażarek i rozdrabniaczy zboża i cykorii, urządzeń do ekstrakowania składników i suszenia przy produkcji kawy rozpuszczalnej;
- obsługiwanie i nadzorowanie agregatów i linii produkcyjnych do kostkowania bulionów i rosółów oraz do konfekcjonowania wyrobów;
- nadzorowanie prawidłowości przebiegu poszczególnych operacji i procesów; regulowanie działania maszyn i urządzeń podczas pracy, kontrolowanie wskazań przyrządów kontrolno-pomiarowych i regulowanie parametrów technologicznych;
- prowadzenie wymaganej dokumentacji produkcyjnej;
- czyszczenie, mycie i dezynfekowanie obsługiwanych maszyn i urządzeń oraz wykonywanie podstawowych czynności konserwacyjnych.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- nadzorowanie innych pracowników.