

Nazwa:	Operator urządzeń do produkcji majonezu i musztardy
Kod:	816008
Synteza:	Obsługuje i nadzoruje urządzenia automatyczne, półautomatyczne i mechaniczne linii technologicznych do produkcji musztardy, majonezu i sosów majonezowych w oparciu o obowiązującą w tym zakresie dokumentację (normy, specyfikacje, procedury, instrukcje), przestrzegając zasad higieniczno-sanitarnych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska.
Zadania zawodowe:	- sprawdzanie sprawności urządzeń produkcyjnych; - przygotowywanie i odważanie surowców do produkcji; obsługiwanie urządzeń do rozdrabniania gorczycy; - obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń dozujących surowce zgodnie z recepturami; - obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń w procesie zacierania i przemiału musztardy (przygotowania zacieru musztardowego, mieszania i rozcierania składników); - przepompowywanie musztardy do zbiorników magazynowych i nadzorowanie procesu leżakowania musztardy; - obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń w procesie mieszania składników oraz homogenizowania majonezu lub sosów majonezowych; - pobieranie próbek do badań laboratoryjnych w celu oceny przebiegu procesów; - sprawowanie nadzoru nad aparaturą kontrolno-pomiarową; - rejestrowanie zdarzeń technologicznych w celu monitorowania poszczególnych etapów procesów oraz identyfikacji wyrobów; - kontrola przebiegu procesów produkcji pod kątem zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów gotowych; - mycie i dezynfekowanie instalacji, hal produkcyjnych i urządzeń zgodnie z instrukcjami mycia i dezynfekcji.
Dodatkowe zadania zawodowe:	- obsługiwanie urządzeń do konfekcjonowania wyrobów; - konserwowanie obsługiwanych urządzeń oraz usuwanie drobnych uszkodzeń występujących w czasie pracy; - nadzorowanie innych pracowników.