

Nazwa:	Operator urządzeń do przerobu ziarna kakaowego
Kod:	816020
Synteza:	Prowadzi procesy i obsługuje linie produkcyjne związane z przerobem ziarna kakaowego na miazgę kakaową, tłuszcz kakaowy i kakao, zgodnie z instrukcjami technologicznymi, instrukcjami technicznymi obsługi maszyn i urządzeń oraz obowiązującymi procedurami, przestrzegając przepisów sanitarno-higienicznych, bhp i ppoż.
Zadania zawodowe:	- obsługiwanie i sterowanie pracą urządzeń do oczyszczania ziarna z zanieczyszczeń oraz urządzeń do usuwania łuski; - obsługiwanie i sterowanie pracą pieców do prażenia ziarna; - obsługiwanie i sterowanie pracą maszyn do kruszenia ziarna i do dokładnego rozdrabniania śruty na miazgę kakaową; - obsługiwanie i sterowanie pracą pras hydraulicznych do tłoczenia miazgi celem oddzielenia tłuszczu kakaowego; - obsługiwanie i sterowanie pracą urządzeń do obróbki kuchen kakaowego (pozostałego po tłoczeniu), jego rozdrabniania, mielenia i przesiewania, w celu otrzymania kakao w proszku; - obsługiwanie i sterowanie pracą urządzeń do filtracji i innej obróbki tłuszczu kakaowego przy wytwarzaniu masła kakaowego; - nadzorowanie prawidłowości przebiegu poszczególnych operacji i procesów, kontrolowanie i utrzymywanie właściwych parametrów technologicznych; - współpraca z laboratorium i technologiem wydziałowym; - prowadzenie wymaganej dokumentacji produkcyjnej; - mycie i czyszczenie obsługiwanych maszyn i urządzeń oraz utrzymywanie w czystości hal produkcyjnych; - monitorowanie stanu technicznego maszyn i urządzeń.
Dodatkowe zadania zawodowe:	- usuwanie drobnych usterek w pracy urządzeń; - nadzorowanie innych pracowników.