

Nazwa: Operator urządzeń do produkcji wina

Kod: 816016

Synteza: Obsługuje i nadzoruje urządzenia i instalacje technologiczne oraz prowadzi procesy produkcji fermentowanych wyrobów winiarskich, w tym: win, miodów pitnych, napojów winopochodnych i winopodobnych, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie aktami prawnymi, instrukcjami (technologicznymi, obsługi urządzeń), normami i procedurami, przestrzegając przepisów higieniczno-sanitarnych, bhp, ppoż. i ochrony środowiska.

Zadania zawodowe:

- obsługiwanie i nadzorowanie instalacji technologicznej, wodnej i parowej;
- prowadzenie dezynfekcji zbiorników i przewodów technologicznych;
- sporządzanie nastawów do wyrobu win, miodów pitnych i napojów winopodobnych przez mieszanie składników przewidzianych instrukcją technologiczną i szczepienie roztworu drożdżami winiarskimi;
- prowadzenie i nadzorowanie procesu fermentacji nastawów do uzyskania pożądanej zawartości alkoholu, obciążania przefermentowanego nastawu z osadu i leżakowania młodego wyrobu w celu uzyskania odpowiednich cech organoleptycznych;
- prowadzenie procesu kupażowania i doprawiania win, miodów pitnych oraz napojów winopodobnych i winopochodnych zgodnie z instrukcją technologiczną oraz w oparciu o wyniki badań laboratoryjnych;
- obsługiwanie różnego rodzaju wirówek i filtrów stosowanych w procesie oczyszczania wyrobów;
- pasteryzowanie wyrobów w pasteryzatorach płytowych i kierowanie ich do rozlewu;
- kontrolowanie i regulowanie parametrów technologicznych w poszczególnych fazach produkcji zgodnie z instrukcjami;
- pobieranie prób do badań laboratoryjnych w celu oceny przebiegu procesów;
- prowadzenie obowiązującej dokumentacji produkcji;
- mycie, dezynfekowanie i konserwowanie obsługiwanych urządzeń.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- obsługiwanie linii rozlewniczej produktów do butelek;
- nadzorowanie innych pracowników.