

Nazwa: Technik technologii żywności

Kod: 314403

Synteza: Produkuje wyroby spożywcze z wykorzystaniem maszyn i urządzeń przemysłowych; organizuje i nadzoruje produkcję: wyrobów piekarskich, wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, wyrobów fermentacyjnych, jajczarsko-drobiarskich, przetworów mięsnych i tłuszczowych, wyrobów owocowo-warzywnych, mlecznych, rybnych, surowców olejarskich, wyrobów zbożowych, ziemniaczanych, mrożonych itp.; organizuje i nadzoruje przebieg procesów technologicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego; kontroluje pracę maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie żywności.

Zadania zawodowe:

- nadzorowanie przebiegu produkcji wyrobów żywnościowych i utrzymania reżimu technologicznego artykułów spożywczych na każdym etapie produkcji, począwszy od przyjęcia surowców do zakładu i ich odpowiedniego składowania, przez obróbkę wstępną; wytworzenie półproduktów, ich dalsze przetwarzanie i uzyskanie gotowych wyrobów oraz pakowanie i przekazanie do magazynu;
- nadzorowanie przyjmowania dostaw surowców, półproduktów, dodatków itp., kontrolowanie ich ilości, jakości, oznaczenia i przekazywanie ich bezpośrednio do produkcji lub do magazynu;
- dobieranie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych;
- przeprowadzanie obróbki wstępnej surowców, w tym: rozpakowywanie, sortowanie, mycie, obieranie, rozbieranie, rozdrabnianie itp. oraz przygotowywanie dodatków do żywności i koncentratów spożywczych;
- nadzorowanie i przeprowadzanie procesów produkcyjnych z wykorzystaniem maszyn, urządzeń lub linii produkcyjnych właściwych dla danego rodzaju produkcji spożywczej, aż do uzyskania gotowych wyrobów, ich pakowanie, przekazywanie do magazynu i przygotowywanie do wysyłki;
- posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;
- przeprowadzanie kontroli jakości surowców, półproduktów i produktów na każdym etapie procesu technologicznego;
- prowadzenie dokumentacji rozliczeniowej produkcji;
- wykonywanie specjalistycznych analiz surowców, półproduktów i produktów gotowych w warunkach laboratoryjnych, w tym: określanie wartości odżywczej produktów spożywczych, analizowanie zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych oraz badanie metod utrwalania żywności i określanie ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych;
- stosowanie przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych;
- identyfikowanie zagrożeń bezpieczeństwa żywności i

monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i Systemem Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);

- stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań;
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Dodatkowe
zadania
zawodowe:

- opracowywanie nowych receptur i produktów żywnościowych oraz instrukcji technologicznych i norm zakładowych dla wyrobu produktów żywnościowych;
- organizowanie i kierowanie pracą małych zespołów pracowniczych;
- podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie technologii żywności.