

Nazwa: Technik technologii żywności – cukrownictwo

Kod: 314404

Synteza: Organizuje i kieruje procesami przerobu buraków - głównie w okresie karmianii cukrowniczej - w celu uzyskania maksymalnej wydajności cukru o odpowiedniej jakości przy osiągnięciu jak najlepszych efektów techniczno-ekonomicznych; w okresie międzykampaniami cukrowniczymi organizuje i prowadzi remont aparatury technologicznej oraz urządzeń produkcyjnych na powierzonym odcinku pracy w cukrowni.

Zadania zawodowe: opracowywanie odcinkowych planów remontowych, robót zleconych oraz zamierzeń organizacyjno-technicznych;
organizowanie i prowadzenie remontu aparatury technologicznej oraz urządzeń produkcyjnej na powierzonym odcinku pracy w cukrowni;
nadzorowanie i rozliczanie prac zleconych firmom zewnętrznym;
terminowe przygotowywanie dokumentacji do składania zamówień na materiały remontowe;
prowadzenie dokumentacji remontowej zgodnie z obowiązującymi instrukcjami o remontach planowo-zapobiegawczych;
prowadzenie prac z zakresu postępu technicznego oraz zamierzeń organizacyjno-technicznych;
czuwanie nad prawidłowością i oszczędną gospodarką materiałami do remontu i produkcji;
organizowanie pracy w brygadach remontowych oraz w trakcie kampanii na swojej zmianie produkcyjnej przez właściwą obsadę personalną i wyposażenie stanowisk pracy i zapewnienie właściwego przeszkolenia pracowników;
organizowanie i kierowanie przebiegiem procesu technologicznego, opartego na ustalonych parametrach technologicznych;
dbałość o wykorzystanie mocy produkcyjnych zakładu, o utrzymanie ciągłości i rytmiki przerobu i unikanie nadmiernych strat produkcyjnych;
zapobieganie i usuwanie trudności technologicznych;
organizowanie i nadzorowanie usuwania awarii urządzeń technologicznych;
dbałość o wysoką i prawidłową jakość produkcji cukru oraz wyrobów gotowych;
zapewnienie prawidłowej ewidencji wyprodukowanego cukru według ilości i asortymentu oddawanego do magazynu;
prowadzenie właściwej i oszczędnej gospodarki cieplnej dla celów technologicznych;
prowadzenie racjonalnej i oszczędnej gospodarki wodnościekowej;
organizowanie i prowadzenie pracy zgodnie z zasadami oraz przepisami bhp i ppoż;
nadzór nad pełnym wykorzystaniem czasu pracy i przestrzeganiem dyscypliny pracy;
współprace z instytutami i placówkami naukowo-badawczymi oraz biurami projektowymi w zakresie prowadzonych prac w cukrowni.

Dodatkowe zadania zawodowe: uczestnictwo w pracach naukowo-badawczych, aplikacyjnych, wdrożeniowych, konstrukcyjnych, rozwojowych w zakresie cukrownictwa;
prowadzenie prac projektowych - związanych z budową, rozbudową i modernizacją zakładów przemysłu cukrowniczego.