

Nazwa:	Technik technologii żywności – przechowywalnictwo chłodnicze i technologia żywności mrożonej
Kod:	314408
Synteza:	Organizuje i nadzoruje prace związane z produkcją mrożonych owoców i warzyw, wyrobów kulinarnych, lodów oraz chłodniczym przechowywaniem produktów żywnościowych, dokonuje rozliczeń produkcyjnych oraz uczestniczy w opracowywaniu dokumentacji produkcyjnej.
Zadania zawodowe:	nadzorowanie prawidłowości przebiegu procesów technologicznych oraz prawidłowej eksploatacji maszyn i linii produkcyjnych; nadzorowanie odpowiedniego rozmieszczenia towarów w zamrażalniach i komorach chłodniczych, tworzenia partii towarów i ich oznakowania; prowadzenie kontroli i rejestrowanie temperatury zamrażanych towarów oraz warunków klimatycznych w zamrażalniach i komorach chłodniczych; przeprowadzanie oceny jakościowej towarów przyjętych do składowania, surowców do produkcji i wyprodukowanych wyrobów; nadzorowanie stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń chłodniczych, produkcyjnych, maszyn i urządzeń, środków transportu i higieny osobistej pracowników; nadzorowanie przyjęcia, wydania i przemieszczenia towarów; zapewnienie zaopatrzenia działu w niezbędne materiały i opakowania; rozliczanie ilości zużytych surowców, materiałów, opakowań, wyprodukowanych wyrobów, nakładu robocizny oraz sporządzanie dokumentacji związanej z przyjęciem, wewnętrznym przewozem i wydaniem towarów; organizowanie i nadzorowanie pracy podległych pracowników, czuwanie nad przestrzeganiem przez nich przepisów bhp, w tym stosowania odzieży ochronnej, bezpiecznej obsługi maszyn itp.; uczestniczenie w opracowywaniu receptur i instrukcji technologicznych, norm zużycia surowców i materiałów, norm pracy, planów produkcji i wykorzystania pojemności składowej komór.
Dodatkowe zadania zawodowe:	uczestnictwo w badaniach związanych z opracowaniem nowych wyrobów i technologii; zawieranie umów kontraktacyjnych z plantatorami oraz czuwanie nad terminową dostawą surowców.