

Nazwa:	Technik technologii żywności – przetwórstwo rybne
Kod:	314414
Synteza:	Kieruje i nadzoruje powierzony mu odcinek produkcji przetworów rybnych takich jak: marynaty, konserwy oraz wyroby garmażeryjne; dokonuje rozliczeń produkcyjnych oraz uczestniczy we wdrażaniu i opracowywaniu nowych technologii.
Zadania zawodowe:	organizowanie produkcji i stanowisk pracy oraz instruowanie zatrudnionych w zakresie obsługi maszyn i urządzeń, przestrzegania normatywów technologicznych i higienicznych, nadzorowanie prawidłowości przebiegu procesu technologicznego (obróbki wstępnej surowca tj. sortowania, mycia, odgławiania, filetowania, następnie konserwowania tj. chłodzenia, zamrażania lub solenia, a w dalszych fazach w zależności od rodzaju gotowego wyrobu - obróbki termicznej, pakowania, itp.); nadzorowanie właściwej eksploatacji linii produkcyjnej oraz poszczególnych maszyn, a w razie awarii samodzielne podejmowanie decyzji lub zgłaszanie jej przełożonym; kontrolowanie przestrzegania parametrów technologicznych w poszczególnych fazach produkcji; rozliczanie zużytych surowców, opakowań i parametrów pomocniczych; współuczestniczenie przy opracowywaniu instrukcji technologicznych oraz normatywów zużycia surowców i materiałów pomocniczych; udział w badaniach związanych z opracowywaniem nowych asortymentów i technologii; nadzór nad pracownikami w zakresie przestrzegania higieny i przepisów bhp.
Dodatkowe zadania zawodowe:	.wykonywanie badań analitycznych surowców, półproduktów i produktów gotowych oraz inne analizy specjalistyczne z wykorzystaniem sprzętu i aparatury laboratoryjnej.