

Nazwa: Technik agrobiznesu

Kod: 331402

Synteza: Wykonuje czynności związane z produkcją rolną, organizowaniem dystrybucji i sprzedażą produktów rolnych, ich promocją i reklamą oraz oceną jej jakości i opłacalności; dobiera właściwy sprzęt i materiały eksploatacyjne do produkcji rolnej.

Zadania zawodowe:

- dobieranie roślin do warunków klimatyczno-glebowych i ekonomicznych danego rejonu;
- wykonywanie prac związanych z konserwacją urządzeń wodno-melioracyjnych;
- planowanie nawożenia organicznego i mineralnego;
- ocenianie jakości materiału siewnego i jego przygotowanie do siewu;
- planowanie i wykonywanie zabiegów agrotechnicznych odpowiednio do warunków glebowych i wymagań roślin uprawnych;
- rozpoznawanie chorób, szkodników i chwastów roślin uprawnych i dobieranie metod i środków ochrony roślin zgodnie z zasadami zintegrowanej ochrony roślin;
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji roślinnej i zwierzęcej;
- prowadzenie upraw roślin oraz hodowli zwierzęcej zgodnie ze Zwykłą Dobrą Praktyką Rolniczą i z Zasadami Wzajemnej Zgodności oraz rachunkiem ekonomicznym;
- przestrzeganie warunków przechowywania produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego;
- określanie kierunków chowu zwierząt gospodarskich;
- ocenianie jakości pasz stosowanych w żywieniu zwierząt gospodarskich oraz ich przygotowanie, konserwowanie i przechowywanie;
- organizowanie i wykonywanie prac związanych z żywieniem, rozrodem oraz higieną i pielęgnacją zwierząt gospodarskich;
- określanie warunków zoohigienicznych w pomieszczeniach dla zwierząt gospodarskich;
- rozpoznawanie objawów chorobowych na podstawie wyglądu i zachowania zwierząt gospodarskich;
- przygotowywanie zwierząt do aukcji, pokazów i wystaw;
- przygotowywanie zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego do sprzedaży;
- prowadzenie marketingu i sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia roślinnego, zwierząt oraz produktów pochodzenia zwierzęcego;
- obsługiwanie środków technicznych stosowanych w rolnictwie (urządzeń melioracyjnych, wodociągowych w budynkach gospodarskich oraz pojazdów i maszyn itp.);
- dobieranie surowców i dodatków do żywności oraz materiałów

- pomocniczych stosowanych w procesie przetwórstwa żywności;
 - określanie warunków i prowadzenie operacji mechanicznych, termicznych i dyfuzyjnych surowców;
 - dobieranie technologii produkcji wybranych produktów spożywczych;
 - dobieranie metod utrwalania żywności;
 - sporządzanie zapotrzebowania na surowce, opakowania i dodatki do żywności;
 - dobieranie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym;
 - obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego;
 - konserwacja maszyn i urządzeń, prowadzenie drobnych napraw, zgłaszanie awarii;
 - organizowanie i wykonywanie prac związanych z przetwórstwem żywności;
 - prowadzenie marketingu i sprzedaży produktów spożywczych;
 - stosowanie systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
 - prowadzenie gospodarstwa rolnego, w tym: opracowywanie biznesplanu, prowadzenie rachunkowości gospodarstwa, planowanie potrzeb kadrowych, planowanie zaopatrzenia np. w pasze, nawozy, planowanie zbytu produktów itd.;
 - przestrzeganie zasad etyki, ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowania przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
-
- podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie agrobiznesu, produkcji przetwórczej, agroturystyki itp.;
 - organizowanie i zarządzanie pracą zespołu pracowników;
 - planowanie źródeł finansowania produkcji rolnej;
 - uczestniczenie w targach rolniczych (żywności, hodowli itp.).

Dodatkowe
zadania
zawodowe: