

Nazwa: Wędzarz

Kod: 751109

Synteza: Prowadzenie i nadzorowanie procesu obróbki termicznej produktów spożywczych (wędlin, ryb, serów, owoców itp.) w komorach wędzarniczych zgodnie ze specyfikacją technologiczną.

Zadania zawodowe:

- prowadzenie procesu wędzenia zgodnie z specyfikacją technologiczną;
- ocenianie prawidłowości działania komór wędzarniczych i dymogeneratorów;
- monitorowanie ząbek wędzarniczych (dobór odpowiednich gatunków drewna do wędzenia);
- obsługiwanie i nadzór komór wędzarniczych i dymogeneratorów;
- odpowiedzialność za obróbkę termiczną wyrobów;
- kontrola ilościowa i jakościowa produktów suszonych i dojrzewających;
- mycie komór wędzarniczych i dymogeneratorów;
- przestrzeganie zasad ergonomii oraz przepisów bhp, ochrony ppoż. i ochrony środowiska wymaganych na stanowisku pracy.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- mycie hal produkcyjnych.