

Nazwa: Aparatowy produkcji drożdży

Kod: 816001

Synteza: Obsługuje i nadzoruje urządzenia do produkcji drożdży piekarskich oraz prowadzi proces produkcyjny zgodnie z obowiązującymi instrukcjami i procedurami, przestrzegając właściwych warunków higieniczno-sanitarnych, przepisów bhp i ochrony środowiska.

Zadania zawodowe:

- prowadzenie procesu przygotowania brzezki melasowej, obejmującego rozcieńczanie i zakwaszanie melasy, sterylizację i klarowanie; obsługiwanie linii do ciągłej sterylizacji i klarowania lub prowadzenie tych procesów w kadziach zaciernych (sposobem tradycyjnym);
- sterylizowanie kadzi drożdżowych i przewodów technologicznych za pomocą pary;
- prowadzenie kolejnych etapów (generacji) hodowli drożdży metodą stopniowego namnażania w kadziach o coraz większej objętości, wyposażonych w system napowietrzający i chłodzący; każdorazowo doprowadzanie do kadzi brzezki melasowej, wody technologicznej, surowców pomocniczych (pożywki mineralne, środek do gaszenia piany) oraz drożdży - w pierwszej generacji drożdży namnożonych w propagatorze, w kolejnych - mleczka drożdżowego z generacji poprzedniej;
- obsługiwanie urządzeń (wirówek i filtrów) służących do wydzielania z mleczka pofermentacyjnego masy drożdżowej;
- obsługiwanie i nadzorowanie działania pomp, instalacji technologicznej, wodnej i parowej;
- obsługiwanie automatycznych maszyn do formowania masy drożdżowej w kostki i ich pakowania w papier;
- prowadzenie wymaganej dokumentacji produkcji.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- obsługiwanie różnego typu suszarni przy produkcji drożdży suszonych;
- nadzorowanie innych pracowników.