

Nazwa: Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego

Kod: 816003

Synteza: Przygotowuje surowce do produkcji wyrobów spożywczych; prowadzi proces produkcji półproduktów i wyrobów gotowych z zastosowaniem maszyn i urządzeń przemysłowych; magazynuje i przygotowuje gotowe wyroby do wysyłki; przestrzega wymaganych prawem przepisów i systemów jakości podczas procesów przygotowawczych i produkcyjnych.

Zadania zawodowe:

- przygotowywanie surowców do produkcji wyrobów spożywczych, w tym: dobieranie surowców i dodatków do żywności, dobieranie materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych oraz przeprowadzanie ich oceny organoleptycznej;
- prowadzenie procesów produkcji półproduktów i wyrobów gotowych z zastosowaniem maszyn i urządzeń, w tym dobieranie parametrów technologicznych w procesie produkcji;
- nadzorowanie i kontrolowanie zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;
- określanie wartości odżywczej produktów spożywczych;
- obsługiwanie maszyn stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, zgodnie z instrukcjami i dokumentacją technologiczną oraz konserwowanie sprzętu;
- posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;
- lokalizowanie nieprawidłowości w pracy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, wykonywanie drobnych napraw, zgłaszanie awarii;
- identyfikowanie zagrożeń bezpieczeństwa żywności i monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami Dobrej Praktyki. Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);
- magazynowanie wyrobów gotowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych i środków transportu wewnętrznego;
- przygotowywanie gotowych wyrobów do wysyłki;
- posługiwanie się dokumentacją techniczną i produkcyjną, w tym interpretowanie rysunków technicznych i schematów maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;
- stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań;

- przestrzeganie zasad ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Dodatkowe
zadania
zawodowe:

- organizowanie i kierowanie pracą małych zespołów pracowniczych