

Nazwa:	Technik technologii żywności – przechowywalnictwo chłodnicze i technologia żywności mrożonej
Kod:	314408
Synteza:	Organizuje i nadzoruje prace związane z produkcją mrożonych owoców i warzyw, wyrobów kulinarnych, lodów oraz chłodniczym przechowywaniem produktów żywnościowych, dokonuje rozliczeń produkcyjnych oraz uczestniczy w opracowywaniu dokumentacji produkcyjnej.
Zadania zawodowe:	<p>nadzorowanie prawidłowości przebiegu procesów technologicznych oraz prawidłowej eksploatacji maszyn i linii produkcyjnych;</p> <p>nadzorowanie odpowiedniego rozmieszczenia towarów w zamrażalniach i komorach chłodniczych, tworzenia partii towarów i ich oznakowania;</p> <p>prowadzenie kontroli i rejestrowanie temperatury zamrażanych towarów oraz warunków klimatycznych w zamrażalniach i komorach chłodniczych;</p> <p>przeprowadzanie oceny jakościowej towarów przyjętych do składowania, surowców do produkcji i wyprodukowanych wyrobów;</p> <p>nadzorowanie stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń chłodniczych, produkcyjnych, maszyn i urządzeń, środków transportu i higieny osobistej pracowników;</p> <p>nadzorowanie przyjęcia, wydania i przemieszczenia towarów;</p> <p>zapewnienie zaopatrzenia działu w niezbędne materiały i opakowania;</p> <p>rozliczanie ilości zużytych surowców, materiałów, opakowań, wyprodukowanych wyrobów, nakładu robocizny oraz sporządzanie dokumentacji związanej z przyjęciem, wewnętrznym przewozem i wydaniem towarów;</p> <p>organizowanie i nadzorowanie pracy podległych pracowników, czuwanie nad przestrzeganiem przez nich przepisów bhp, w tym stosowania odzieży ochronnej, bezpiecznej obsługi maszyn itp.;</p> <p>uczestniczenie w opracowywaniu receptur i instrukcji technologicznych, norm zużycia surowców i materiałów, norm pracy, planów produkcji i wykorzystania pojemności składowej komór.</p>
Dodatkowe zadania zawodowe:	uczestnictwo w badaniach związanych z opracowaniem nowych wyrobów i technologii;
	zawieranie umów kontraktacyjnych z plantatorami oraz czuwanie nad terminową dostawą surowców.