

Nazwa:	Technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne
Kod:	314413
Synteza:	Kieruje i nadzoruje powierzony mu odcinek produkcji wyrobów z owoców, warzyw i grzybów, soków i napojów, koncentratów owocowych i warzywnych; dokonuje rozliczeń produkcyjnych oraz uczestniczy w badaniach i opracowywaniu nowych technologii i wyrobów.
Zadania zawodowe:	<p>nadzorowanie prawidłowości przebiegu produkcji oraz kontrolowanie obowiązujących parametrów technologicznych;</p> <p>dokonywanie kontroli między poszczególnymi fazami produkcji w zakresie zgodności z obowiązującymi normami jakościowymi, instrukcjami i recepturami;</p> <p>podejmowanie samodzielnych decyzji w przypadku zaistniałych zakłóceń produkcji lub zgłaszanie ich przełożonym;</p> <p>zapewnianie dobowego zaopatrzenia działu w niezbędne surowce, materiały, opakowania oraz przekazywanie wyrobów do magazynu;</p> <p>organizowanie i nadzorowanie pracy podległych pracowników;</p> <p>rozliczanie ilości zużytych surowców, opakowań i materiałów pomocniczych zgodnie z obowiązującymi normatywami;</p> <p>prowadzenie kart pracy pracowników produkcji oraz innej dokumentacji;</p> <p>nadzór nad przestrzeganiem przez podległych pracowników przepisów bhp w zakresie stosowania odzieży ochronnej, zabezpieczeń osobistych, bezpiecznej obsługi urządzeń, czystości na stanowiskach pracy, itp.;</p> <p>uczestniczenie w opracowywaniu instrukcji technologicznych oraz normatywów zużycia surowców i materiałów;</p> <p>uczestniczenie w badaniach związanych z opracowywaniem nowych wyrobów i technologii.</p>
Dodatkowe zadania zawodowe:	wykonywanie badań analitycznych surowców, półfabrykatów i produktów gotowych oraz innych analiz specjalistycznych z wykorzystaniem sprzętu i aparatury laboratoryjnej.