

Nazwa:	Operator urządzeń do przetwórstwa owocowo-warzywnego
Kod:	816029
Synteza:	<p>Obsługuje i nadzoruje maszyny i urządzenia do produkcji konserw i przetworów z owoców i warzyw: kompotów, konserw warzywnych, mrożonek, soków, koncentratów, dżemów, powideł itp.</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie maszyn i urządzeń stosowanych do wstępnej obróbki owoców i warzyw, mycia, sortowania czy usuwania części niejadalnych;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie maszyn do rozdrabniania surowców: krajalnic, szarpaków, gniotowników, przecieraczek;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do obróbki cieplnej surowców: blanszowników, podgrzewaczy, rozparzaczy itp.;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie tuneli zamrażalniczych do mrożenia owoców i warzyw;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie pras do wyciskania soku z owoców i warzyw;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie wirówek i filtrów do oczyszczania soków;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do homogenizacji soków typu przecierowego;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie stacji wyparnych do zagęszczania soków i przecierów;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie stacji do odzyskiwania aromatów owocowych;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń suszarniczych do suszenia owoców i warzyw oraz do produkcji soków w proszku;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do przygotowywania kupaży soków i napojów owocowych i warzywnych;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do gotowania produktów skrzepłych;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do napełniania i zamykania opakowań;</p> <p>obsługiwanie i nadzorowanie pasteryzatorów przepływowych oraz pasteryzatorów i autoklawów do utrwalania produktów w opakowaniach;</p> <p>centralne sterowanie (z punktu sterowniczego) pracą urządzeń i zespołów urządzeń zmechanizowanych i zautomatyzowanych linii produkcyjnych;</p> <p>nadzorowanie prawidłowości przebiegu poszczególnych operacji i procesów; regulowanie działania maszyn i urządzeń podczas pracy, kontrolowanie wskazań przyrządów kontrolno-pomiarowych i regulowanie parametrów technologicznych;</p> <p>czyszczenie, mycie i dezynfekowanie obsługiwanych maszyn i urządzeń oraz wykonywanie podstawowych czynności konserwacyjnych;</p> <p>przestrzeganie instrukcji obsługi maszyn oraz przepisów bhp.</p>
Zadania zawodowe:	
Dodatkowe zadania	obsługiwanie urządzeń stosowanych w produkcji preparatów enzymatycznych i pektyny;

zawodowe: obsługiwane urządzeń stosowanych w produkcji konserw warzywno-mięsnych.