

Nazwa: Technik przetwórstwa mleczarskiego

Kod: 314402

Synteza: Produkuje wyroby spożywcze z wykorzystaniem maszyn i urządzeń; organizuje i nadzoruje produkcję wyrobów mleczarskich; planuje proces technologiczny produkcji wyrobów mleczarskich; ocenia jakość gotowego wyrobu mleczarskiego.

Zadania zawodowe:

- produkowanie wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń, m.in. przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych itp.;
- organizowanie i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich, m.in. planowanie procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich, ocenianie jakości gotowego wyrobu mleczarskiego na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych i dokumentacji monitorującej parametry technologiczne itp.;
- stosowanie przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych;
- określanie wartości odżywczej produktów spożywczych;
- stosowanie różnorodnych metod utrwalania żywności z uwzględnieniem okresu trwałości i zapewnienia zachowania jakości produktów;
- posługiwanie się odpowiednimi maszynami i urządzeniami do produkcji wyrobów spożywczych;
- posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;
- konserwowanie maszyn i urządzeń, prowadzenie drobnych napraw i zgłaszanie awarii;
- określanie zagrożenia dla środowiska związanego z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom;
- identyfikowanie zagrożeń bezpieczeństwa żywności i monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z zasadami GHP (Dobra Praktyka Higieniczna, Good Hygiene Practice), zasadami GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna, ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);
- stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań;
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- organizowanie i kierowanie pracą małych zespołów pracowniczych;

- podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie przetwórstwa mleczarskiego.