

Nazwa: Serowar

Kod: 751302

Synteza: Prowadzi procesy wytwarzania różnego typu serów podpuszczkowych dojrzewających oraz różnego rodzaju twarogów i serków twarogowych.

Zadania  
zawodowe:

wytwarzanie serów podpuszczkowych dojrzewających: prowadzenie w różny sposób, zależnie od rodzaju wyrabianego sera, procesów zaprawiania mleka i jego enzymatycznej koagulacji, obróbki uzyskanego skrzepu (krojenia, osuszania ziarna), formowania i prasowania serów, ich solenia i dojrzewania;

wytwarzanie bundzu z mleka owczego lub krowiego i przetwarzanie bundzu na bryndzę;

wytwarzanie twarogu kwasowego: prowadzenie procesów zaprawiania i kwasowej koagulacji mleka, obróbki uzyskanego skrzepu (krojenia, płukania, odczerpywania serwatki) i prasowania;

wytwarzanie twarogu kwasowo-podpuszczkowego: prowadzenie procesów zaprawiania i kwasowo-podpuszczkowej koagulacji mleka, wyczerpywanie masy sera przez ociekanie i prasowanie;

wytwarzanie klasycznych serów twarogowych, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia, przez formowanie twarogu kwasowego w postaci płaskiego bloku, krojonego na odpowiednio mniejsze porcje, lub w tzw. klinki;

wytwarzanie serów twarogowych dojrzewających przez doprawianie twarogu kwasowego i jego mielenie, formowanie serków oraz ich osuszanie, solenie i dojrzewanie;

wytwarzanie z twarogu kwasowego lub kwasowo-podpuszczkowego różnego rodzaju serków twarogowych przez rozdrabnianie twarogu, mieszanie go z różnymi dodatkami, prowadzenie obróbki cieplnej itp.;

pakowanie serów z zastosowaniem różnych materiałów opakowaniowych; przeprowadzanie czyszczenia, mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń stosowanych przy wyrobie serów; wykonywanie podstawowych czynności konserwacyjnych urządzeń;

wykonywanie zadań pokrewnych;

nadzorowanie innych pracowników.