

Technik technologii żywności

314403

Inna nazwa zawodu: nie występują

Zadania i czynności

Technik technologii żywności uczestniczy w procesie zabezpieczania surowców zwierzęcych i roślinnych oraz ich przetwarzania w gotowe artykuły spożywcze. Ze względu na różnorodność tych surowców oraz wykorzystywanych do ich obróbki rozmaitych technologii w obrębie zawodu wyróżnia się 14 specjalności, które łączy wspólny cel - wytwarzanie artykułów spożywczych wysokiej jakości (zdrowych, smacznych, trwałych i estetycznych), zgodnie z zasadami rachunku ekonomicznego i metodami, na ile to możliwe, przyjaznymi dla środowiska.

Technik technologii żywności może się specjalizować w cukrownictwie, produkcji produktów spożywczych, produkcji piekarsko-ciastkarskiej, cukierniczej, technologii chłodniczej, fermentacji, przetwórstwie mięsa, rybnym, mleczarskim, zbożowym, ziemniaczanym, owocowo-warzywnym, surowców olejarskich oraz przetwórstwie drobiu i jaj.

Technik technologii żywności bierze udział w opracowywaniu receptur, instrukcji technologicznych oraz norm zakładowych dla wyrobu, wdraża je do produkcji (próby technologiczne) oraz koryguje zaobserwowane wady i braki. Nadzoruje przebieg produkcji i utrzymanie reżimu technologicznego na jednym lub kilku powierzonych mu odcinkach: od przyjęcia surowców do zakładu i ich odpowiedniego składowania, przez obróbkę wstępną (sortowanie, mycie, obieranie, rozdrabnianie itp.), wytworzenie półproduktów, ich dalsze przetwarzanie (filtrowanie, wędzenie, zagęszczanie, fermentowanie itp.), aż do uzyskania gotowych wyrobów, ich pakowanie i przekazanie do magazynu. Do jego zadań należy również kontrola jakości surowców i produktów na każdym etapie procesu technologicznego (np. organoleptyczna - ocena smaku i zapachu, wzrokowa ocena barwy i dotykowa konsystencji). Zajmuje się także analizowaniem przyczyn powstawania braków i ich eliminowaniem. Istotnym jego zadaniem jest organizowanie i nadzorowanie pracy podległych pracowników tzn. pilnowanie właściwego i zgodnego z obowiązującymi normami wykorzystania przez nich maszyn, surowców, energii, czasu pracy, przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przeciwpożarowych; dokumentowanie zużycia surowców, dodatków, opakowań, ilości wyprodukowanych wyrobów, określanie na tej podstawie norm zużycia materiałów i wydajności, zestawianie ich z obowiązującymi normami zakładowymi. Technik wykonuje także specjalistyczne analizy (fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne) surowców, półproduktów i produktów w warunkach laboratoryjnych. Do jego obowiązków należy wreszcie organizowanie prac i nadzór nad usuwaniem awarii maszyn i urządzeń.

W swojej pracy technik posługuje się urządzeniami do pracy biurowej - komputerami, kalkulatorami, dokumentami do rozliczeń (dziennik mistrza, faktury do rejestracji zużytych w czasie zmiany surowców i opakowań oraz wyprodukowanych wyrobów), odczynnikami chemicznymi i przyrządami do badania jakości produktów (rozdrabniacze, mikroskopy, kalorymetry, pehametry, lepkościomierze, wilgotnościomierze, alkoholomierze). Korzysta ze znajomości instrukcji i zasad obsługi bardzo różnych, półautomatycznych i automatycznych linii produkcyjnych, receptur

wyrobów, instrukcji technologicznych, norm produkcji (zużycia surowców, energii, opakowań, wydajności pracy).

Obowiązki technika można także opisać przyporządkowując je do najbardziej typowych stanowisk w tym zawodzie.

Technolog - opracowuje nowe receptury i wprowadza je do produkcji, zmienia i doskonali istniejące wyroby.

Kierownik średniego (zmiany, wydziału, linii) i niższego (mistrz, brygadzysta) szczebla - nadzoruje i kontroluje podległych pracowników (przestrzeganie obowiązujących norm, instrukcji, przepisów bhp), organizuje ich pracę (przydziela zadania, dba o rytmiczne zaopatrzenie w surowce do produkcji), szkoli, typuje do awansów i nagród odpowiada za jakość, terminowość i wydajność pracy. Przygotowuje rozliczenia zużycia surowców, opakowań, energii, maszyn itp. Organizuje i nadzoruje prace remontowe i modernizacyjne.

Laborant - bada organoleptycznie i za pomocą specjalistycznej aparatury surowce, półprodukty, dodatki, odpady na każdym etapie produkcji oraz każdą partię gotowego wyrobu. Kontroluje zgodność ich właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych (zawartość wody, tłuszczów, alkoholu, środków konserwujących, konsystencję, smak i barwę) z obowiązującymi normami. Sprawdza też jakość magazynowanych wyrobów.

Referent ds. rozliczeń produkcji - na podstawie danych o pracy wydziałów i całego zakładu przygotowuje raporty i zestawienia, które są podstawą do podejmowania decyzji przez dyrekcję, zaopatrzeniowców, księgowych.