

Technik przetwórstwa mleczarskiego

Kwalifikacje zawodowe

- ✂ **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń.**
- ✂ **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich.**



1 Główne zadania i wykonywane czynności

Technik przetwórstwa mleczarskiego zajmuje się organizacją procesu wytwarzania wyrobów mleczarskich, produkcją i magazynowaniem wyrobów mleczarskich przy użyciu maszyn i urządzeń.

- Dobiera, planuje, określa wydajność procesów technologicznych.
- Dobiera surowce i urządzenia do produkcji wyrobów mleczarskich.
- Monitoruje wskaźniki technologiczne i przebieg produkcji.
- Przeprowadza badania laboratoryjne i analizy wyrobów mleczarskich.
- Dokonuje ocen jakościowych produktów mleczarskich.
- Magazynuje i organizuje ekspedycje gotowych produktów mleczarskich.
- Sporządza harmonogramy produkcji.

2 Kompetencje i kwalifikacje

- Na stanowisku technika przetwórstwa mleczarskiego pracodawcy zatrudniają absolwentów technikum, którzy uzyskali pozytywny wynik egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie. Możliwe jest kształcenie w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. Osoby z pozytywnym wynikiem egzaminu maturalnego mogą kontynuować kształcenie w szkole wyższej, np. na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.
- Technik przetwórstwa mleczarskiego powinien mieć wiedzę na temat prawa dotyczącego wytwarzania produktów spożywczych, wartości odżywczych produktów. W tym zawodzie konieczna jest znajomość metod utrwalania żywności, przechowywania i ich wpływu na jej jakość, znajomość maszyn, urządzeń i instalacji technicznych przetwórstwa spożywczego, umiejętność czytania rysunku technicznego. Technik przemysłu mleczarskiego powinien mieć wiedzę na temat bezpieczeństwa żywności,

możliwych zagrożeń. W tym zawodzie konieczna jest wiedza z dziedziny bhp, ppoż., systemów GHP, GMP i HACCP.

- Do wykonywania zawodu technika przetwórstwa mleczarskiego wymagane są umiejętności doboru surowców i materiałów do produkcji wyrobów mleczarskich. Konieczna jest znajomość faz procesu technologicznego, przepisów sanitarno-epidemiologicznych, dokumentacji technologicznej, a także umiejętność interpretowania wyników badań wyrobów mleczarskich oraz przeprowadzania oceny organoleptycznej produktów. Od przedstawiciela tego zawodu wymaga się umiejętności użytkowania urządzeń i maszyn przetwórstwa mleczarskiego.
- Od technika przetwórstwa mleczarskiego oczekuje się odpowiedzialności, dbałości o bezpieczeństwo procesów produkcji, umiejętności pracy w zespole, łatwości komunikowania się, zdolności do podejmowania decyzji. Istotne są umiejętności planowania czynności oraz zarządzania pracą innych pracowników. Zawód ten wymaga dobrej kondycji fizycznej, otwartości na zmiany i elastyczności myślenia.

3 Środowisko i charakter pracy

Technik przetwórstwa mleczarskiego pracuje w pomieszczeniach zamkniętych, o zmiennej, najczęściej obniżonej temperaturze, podwyższonym poziomie hałasu ze względu na pracę maszyn, podwyższonej wilgotności, śliskim, mokrym podłożu. Praca jest wykonywana w stroju roboczym. Praca ma charakter zespołowy, nie jest rutynowa, wymaga dobrej kondycji fizycznej i sprawnego przemieszczania się. Technik przetwórstwa mleczarskiego pracuje przy użyciu maszyn, w systemie zmianowym, także w dni ustawowo wolne. W tym zawodzie istnieje konieczność doskonalenia umiejętności.