

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

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