

Nazwa: Operator urządzeń do produkcji makaronu

Kod: 816009

Synteza: Prowadzi proces produkcji makaronu na liniach produkcyjnych, w tym automatycznych, zgodnie z obowiązującymi instrukcjami i procedurami oraz przestrzegając przepisów higieniczno-sanitarnych, bhp i ppoż.; obsługuje linie produkcyjne, nadzoruje pracę poszczególnych maszyn i urządzeń.

Zadania zawodowe:

- obsługiwanie linii do produkcji makaronu tłoczonego, formowanego w prasach makaronowych w wyniku przeciskania ciasta przez matryce o zróżnicowanych kształtach; wymienianie matryc odpowiednio do produkowanego asortymentu;
- obsługiwanie linii do produkcji makaronu walcowanego, formowanego poprzez walcowanie ciasta na placki odpowiednich rozmiarów i ich krojenie;
- pobieranie surowców z magazynu i przekazywanie wyrobów gotowych do magazynu;
- stosowanie do produkcji surowców i komponentów zgodnie z recepturą; nadzorowanie dozowania surowców;
- nadzorowanie i regulowanie procesów wyrabiania ciasta, formowania makaronu i jego suszenia oraz prowadzenie bieżącej kontroli procesu technologicznego, m.in.: kontrolowanie wilgotności mieszanego ciasta, jakości formowanego makaronu (np. jego długości, barwy), parametrów temperatury i wilgotności w suszarni, jakości i wilgotności suszonego makaronu);
- prowadzenie wymaganej dokumentacji produkcyjnej;
- obsługa urządzeń pomocniczych, jak np. myjki matryc, młynka do mielenia makaronu zdeformowanego;
- monitorowanie stanu technicznego maszyn i urządzeń; uczestniczenie w okresowych przeglądach linii produkcyjnej;
- utrzymywanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego urządzeń i hali produkcyjnej.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- usuwanie drobnych awarii zaistniałych podczas procesu produkcyjnego;
- przyjmowanie dostaw surowców;
- nadzorowanie pakowania makaronu w opakowania jednostkowe;
- nadzorowanie innych pracowników.