



Centrum Doradztwa Zawodowego Dla Młodzieży

Zawód:

Technik przetwórstwa mleczarskiego

Cyfrowy symbol zawodu:

314402

Opis Zawodu:

- planuje proces technologiczny produkcji wyrobów mleczarskich,
- obsługuje maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wyrobów mleczarskich,
- wytwarza wyroby mleczarskie,
- oceniania jakość gotowego wyrobu mleczarskiego na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych i dokumentacji monitorującej parametry technologiczne,
- pobiera surowce, materiały i dodatki do produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- wytwarza półprodukty i wyroby gotowe z zastosowaniem maszyn i urządzeń,
- obsługuje maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach przemysłu spożywczego,
- magazynuje wyroby gotowe z wykorzystaniem urządzeń magazynowych i środków transportu wewnętrznego.

Kwalifikacja 1:

SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń

Podstawy przemysłu spożywczego

Uczeń:

- 1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych,
- 2) określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych,
- 3) charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych,
- 4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych,
- 5) określa metody oceny organoleptycznej żywności,
- 6) rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych,
- 7) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego,
- 8) określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym,
- 9) charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 10) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych.

Magazynowanie i przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych

Uczeń:

- 1) magazynuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze: rozdziela surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze w zależności od charakterystyki ich przechowywania, monitoruje warunki magazynowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych,
- 2) wykonuje czynności związane z przygotowywaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych,
- 3) użytkuje maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych,
- 4) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym

żywności w trakcie magazynowania i przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.

Prowadzenie operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych

Uczeń:

- 1) rozróżnia operacje i procesy jednostkowe w produkcji wyrobów spożywczych,
- 2) dobiera parametry technologiczne operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych,
- 3) posługuje się dokumentacją techniczną i technologiczną dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych,
- 4) wykonuje czynności związane z prowadzeniem operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych,
- 5) przeprowadza ocenę półproduktów i wyrobów gotowych w poszczególnych fazach procesu technologicznego,
- 6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie prowadzenia operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych.

Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych

Uczeń:

- 1) dobiera maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych,
- 2) posługuje się dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych,
- 3) użytkuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych,
- 4) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych.

Magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowanie ich do dystrybucji

Uczeń:

- 1) określa warunki magazynowania wyrobów gotowych,
- 2) wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów gotowych,
- 3) użytkuje środki transportu wewnętrznego,
- 4) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania i przygotowywania do dystrybucji wyrobów gotowych.

Kwalifikacja 2:

SPC.06. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich

1. Podstawy przemysłu spożywczego

Uczeń:

- 1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych,
- 2) określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych,
- 3) charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych,
- 4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych,
- 5) określa metody oceny organoleptycznej żywności,
- 6) rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych,
- 7) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego,
- 8) określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym,
- 9) charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 10) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych.

2. Organizowanie produkcji wyrobów mleczarskich

Uczeń:

- 1) dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów mleczarskich,

- 2) posługuje się dokumentacją technicznotechnologiczną stosowaną w produkcji wyrobów mleczarskich,
- 3) charakteryzuje operacje i procesy jednostkowe w produkcji wyrobów mleczarskich,
- 4) stosuje metody utrwalania w produkcji wyrobów mleczarskich,
- 5) dobiera parametry stosowane podczas operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów mleczarskich,
- 6) wykorzystuje środki transportu wewnętrznego w zakładach przetwórstwa mleczarskiego,
- 7) planuje zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w przemyśle mleczarskim.

3. Produkcja wyrobów mleczarskich

Uczeń:

- 1) określa właściwości towaroznawcze mleka surowego,
- 2) charakteryzuje etapy technologiczne produkcji mleka spożywczego i śmietanki,
- 3) charakteryzuje technologię produkcji fermentowanych produktów mlecznych,
- 4) charakteryzuje stosowane procesy technologiczne produkcji masła i wyrobów masłopodobnych,
- 5) charakteryzuje technologię produkcji lodów i deserów lodowych,
- 6) charakteryzuje technologię produkcji serów podpuszczkowych,
- 7) charakteryzuje etapy produkcji serów kwasowych, kwasowo-podpuszczkowych oraz topionych,
- 8) charakteryzuje stosowane technologie produkcji koncentratów mlecznych,
- 9) charakteryzuje zagospodarowanie ubocznych produktów mleczarskich do celów spożywczych,
- 10) określa wydajność produkcji wyrobów mleczarskich.

4. Nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich

Uczeń:

- 1) ocenia zagrożenia bezpieczeństwa żywności w procesach produkcji wyrobów mleczarskich,
- 2) monitoruje przebieg produkcji wyrobów mleczarskich zakresie zgodności z systemami zarządzania jakością,
- 3) podejmuje działania korygujące w przypadku stwierdzenia niezgodności w procesie produkcji wyrobów mleczarskich,
- 4) pobiera do badań próbki surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów mleczarskich,
- 5) wykonuje ocenę organoleptyczną surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów mleczarskich,
- 6) dobiera sprzęt, odczynniki i urządzenia laboratoryjne do badania jakości surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów mleczarskich,
- 7) wykonuje badania fizykochemiczne surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów mleczarskich,
- 8) interpretuje wyniki oceny organoleptycznej i badań fizykochemicznych surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów mleczarskich,
- 9) stosuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne i ochrony środowiska dotyczące badania surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów mleczarskich,
- 10) prowadzi dokumentację technicznotechnologiczną w zakładach przetwórstwa mleczarskiego

Przykładowe miejsca pracy:

zakłady spożywcze produkujące wyroby mleczarskie, laboratoria zakładowe.

Przykładowe przedmioty szkolne:

wytwarzanie wyrobów mleczarskich, mikrobiologia mleczarska, laboratoryjna analiza żywności, działalność przedsiębiorstwa spożywczego, maszyny i urządzenia mleczarskie

Przeciwwskazania:

nieskorygowane szklami wady wzroku, brak widzenia obuocznego, zaburzenia widzenia barw, choroby zapalne uszu, niedosłuch, omdlenia, zawroty głowy, zaburzenia równowagi, znaczne zaburzenie układów: oddechowego, nerwowego,

krażenia (wady serca), nadciśnienie tętnicze, alergie, choroby skóry, nosicielstwo chorób zakaźnych, brak pełnej sprawności ruchowej, znaczne skrzywienie kręgosłupa, płaskostopie, uzależnienia, zaburzenia zmysłu smaku, powonienia i dotyku

Typ szkoły:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego

ul: Warzywna 19

60-101 Poznań

Telefon: 618 200 091

<http://www.zsps.poznan.pl>