

Nazwa:	Aparatowy produkcji octu
Kod:	816002
Synteza:	<p>Obsługuje i nadzoruje urządzenia do produkcji octu; prowadzi proces produkcji w oparciu o obowiązującą dokumentację (normy, specyfikacje, procedury, instrukcje), przestrzegając przepisów higieniczno-sanitarnych, bhp i ppoż.</p>
Zadania zawodowe:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obsługiwanie urządzeń produkcyjnych, takich jak: pompy, tworniki octu (acetatory, generatory), mieszalniki do pożywek i materiałów pomocniczych, waga, urządzenia filtrujące;</li> <li>- sporządzanie denaturatu octowego i zacieru do produkcji octu (brzezki fermentacyjnej);</li> <li>- prowadzenie fermentacji metodą ociekową w generatorach lub metodą wgłębną w acetatorach;</li> <li>- bieżąca kontrola pracy tworników, utrzymywanie zadanych parametrów pracy (temperatury, napowietrzania, cyrkulacji itp.);</li> <li>- oznaczanie mocy octu oraz pobieranie prób do oznaczeń w laboratorium;</li> <li>- zmiana szarży w twornikach, przetłaczanie octu surowego do dalszej obróbki;</li> <li>- prowadzenie procesu klarowania, filtrowania, normalizacji i utrwalania octu oraz kierowanie octu znormalizowanego do zbiorników magazynowych;</li> <li>- prowadzenie zapisów z przebiegu produkcji zgodnie z obowiązującymi procedurami (dziennik kontroli procesu fermentacji w twornikach, dokumentacja przychodu i rozchodu octu i alkoholu etylowego);</li> <li>- nadzorowanie sprawności technicznej urządzeń produkcyjnych i sprzętu kontrolno-pomiarowego;</li> <li>- informowanie przełożonego o awariach i usterkach urządzeń oraz wszelkich nieprawidłowościach w przebiegu procesu fermentacji;</li> <li>- utrzymywanie w czystości urządzeń i hali produkcyjnej.</li> </ul>
Dodatkowe zadania zawodowe:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- usuwanie drobnych uszkodzeń występujących w czasie pracy urządzeń;</li> <li>- nadzorowanie innych pracowników.</li> </ul>