

Nazwa:	Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych
Kod:	816017
Synteza:	Obsługuje i nadzoruje urządzenia oraz linie produkcyjne stosowane do produkcji czekolady, czekoladek, karmelków, drażetek, pomadek, gumy do żucia, chałwy i innych podobnych wyrobów.
Zadania zawodowe:	obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do gotowania mas cukierniczych karmelowych, chałwowych, mlecznych, sezamowych itp.; obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do ugniatania i przeciągania mas karmelowych oraz doprawiania i temperowania nadzień; obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do przygotowywania i konszowania mas czekoladowych; obsługiwanie i nadzorowanie urządzeń do formowania wyrobów cukierniczych i pokrywania ich masą czekoladową lub inną; obsługiwanie i nadzorowanie automatów i półautomatów do zawijania wyrobów; obsługiwanie i nadzorowanie zautomatyzowanych linii produkcyjnych do produkcji wyrobów cukierniczych; nadzorowanie prawidłowości przebiegu poszczególnych operacji i procesów; regulowanie działania maszyn i urządzeń podczas pracy, kontrolowanie wskazań przyrządów kontrolno-pomiarowych i regulowanie parametrów technologicznych; mycie, czyszczenie, dezynfekowanie i konserwowanie urządzeń oraz usuwanie ich drobnych uszkodzeń.