

Nazwa: Maślarz

Kod: 751301

Synteza: Prowadzi proces wytwarzania masła ze śmietanki pasteryzowanej.

Zadania zawodowe: prowadzenie fizycznego i biologicznego dojrzewania śmietanki oraz przygotowywanie śmietany do zmaślenia; przygotowywanie i obsługiwanie tanków lub kadzi fermentacyjnych; wprowadzanie śmietanki i zakwasu, mieszanie, nadzorowanie procesu dojrzewania; kontrolowanie i regulowanie temperatury zgodnie z instrukcją technologiczną; prowadzenie procesu zmaślenia śmietanki, płukania i wygniatacia masła; przygotowywanie i obsługiwanie maselnicy; napełnianie maselnicy i nadzorowanie procesu zmaślenia, odprowadzanie maślanki i płukanie ziaren masła; wygniatacie masła przy normalnym ciśnieniu lub przy zastosowaniu podciśnienia; regulowanie obrotów maselnicy, ustalanie końca wygniatacia; prowadzenie formowania i pakowania masła; obsługiwanie formiarek masła w kostkach, kontrolowanie masy kostek; prowadzenie pakowania masła w kartony; wykonywanie zadań pokrewnych; nadzorowanie innych pracowników; prowadzenie procesu wytwarzania masła niskotłuszczowego, serwatkowego, smakowego oraz masła z dodatkiem olejów roślinnych.