

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