

Élelmiszeripari gépkezelő

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. Az élelmiszeripar ma már elképzelhetetlen modern, korszerű gépek, gépsorok nélkül. A gépek váltják ki vagy könnyítik meg az élelmiszerek előállításánál a nehéz, fizikai munkát. A jól beállított, megfelelően karbantartott gépek vagy gépsorok gyorsítják a termékek gyártását, csökkentik az emberi hibákat. A gépek megfelelő beállítása és gondos karbantartása elengedhetetlen a megbízható működésükhöz. Az élelmiszeripari gépkezelő nem csak a gépek beállításához és karbantartásához ért, de tanulmányai során megismeri az élelmiszeripari szakágazatokat, technológiákat. Ezáltal tudásával az élelmiszeripar összes szakágazatában keresett és megbecsült szakemberré válhat.

A szakképzettséggel rendelkező:

- felismeri a jellemző élelmiszeripari műveleteket és azok gépeit;
- ellenőrzi a gépegységek működését;
- elvégzi a gépek és berendezések alapvető karbantartási feladatait;
- együttműködik a gépek vagy berendezések szakszervizeivel;
- felméri a javításhoz szükséges alkatrészeket, anyagokat;
- szét- és összeszereli a gépet, berendezést;
- felismeri az élelmiszeriparban alkalmazott vezérlési és szabályozási körök működését;
- használja a gépészeti szabványokat;
- pneumatikai és hidraulikai berendezéseket kezel és üzemszerűen működtet