

## BIDANG PEMROSESAN MAKANAN

### SINOPSIS LATIHAN KEMAHIRAN MENGIKUT TAHAP

- Tahap 1** Membuat pembersihan am kawasan pengeluaran, peralatan dan semasa penerimaan bahan mentah untuk pemprosesan, membuat persiapan awal bahan mentah untuk pemprosesan, membantu aktiviti pengeluaran, melaksana dan mengamalkan asas Amalan Perkilangan Yang Baik atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan amalan kebersihan dan sanitasi yang baik.
- Tahap 2** Menyedia, mengendali dan menyelenggara rutin mesin dan peralatan pemprosesan makanan dan pembungkusan, membuat aktiviti pengeluaran, memastikan kawasan pengeluaran dan peralatan dalam keadaan bersih, mematuhi Amalan Perkilangan Yang Baik (GMP) dan amalan kebersihan dan sanitasi yang baik, melakukan kerja kawalan mutu ke atas bahan-bahan mentah, pembungkusan, operasi pengeluaran dan produk, mengawas pengendalian bahan mentah dan hasil siap, memeriksa bahan mentah semasa penerimaan di kilang, menyimpan rekod pemprosesan dan mengamal *Prosedur Operasi Standard (Standard Operating Procedure)*.
- Tahap 3** Menyelia aliran pemprosesan makanan dan stok bahan mentah, menyelia Operator Pengeluaran dan personel bawahan, memastikan *Prosedur Operasi Standard (SOP)* diikuti dan dipatuhi, memantau pelaksanaan Amalan Perkilangan Yang Baik (GMP) dan amalan kebersihan dan sanitasi yang baik, memantau dan mematuhi keperluan Akta Keselamatan & Kesihatan Pekerjaan (OSHA), memberi tunjuk ajar dan latihan kepada Operator Pengeluaran dan menyelenggara premis pemprosesan dan peralatan secara am.
- Tahap 4** Membantu merancang bajet tahunan, menguruskan stok bahan mentah dan peralatan pengeluaran, mengawal aktiviti dan kos pengeluaran produk, mengurus kualiti dan keselamatan produk, menyediakan laporan pengeluaran, melaksana pembangunan produk, mengurus hal-ehwal pekerja dan melaksana fungsi pengurusan am.