Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Rzeczpospolita Polska

INFOdoradca+

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

INFORMACJA O ZAWODZIE

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska (314407)

Technicy technologii żywności

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska

(314407)

Technicy technologii żywności

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska (314407)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [260]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce wykonane przez zespół ekspercki.

Wydawnictwo Naukowe Instytutu Technologii Eksploatacji – PIB
26-600 Radom, ul. K. Pułaskiego 6/10, tel. centr. (048) 364-42-41, fax (048) 364-47-65
e-mail: instytut@itee.radom.pl http://www.itee.radom.pl

SPIS TREŚCI

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU 3
1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności) 3
1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu 3
1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD 3
1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący 3
2. OPIS ZAWODU 4
2.1. Synteza zawodu 4
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania 4
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy) 5
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne 6
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie 8
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji 8
2.7. Zawody pokrewne 9
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE 10
3.1. Zadania zawodowe 10
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Produkowanie i magazynowanie wyrobów piekarskich i ciastkarskich 10
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Kontrolowanie produkcji w zakładzie piekarskim i ciastkarskim 12
3.4. Kompetencje społeczne 13
3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu 13
3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji 14
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO 14
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie 14
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu 15
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów 17
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie 17
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO) 18
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE 18
7. SŁOWNIK POJĘĆ 20
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze) 20
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe) 22

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska 314407

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Technik cukiernictwa.
- Technik technolog ciastkarstwa.
- Technik technolog piekarstwa.
- Technik technolog produkcji cukierniczej.
- Technik technolog w piekarni.
- Technolog żywności.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 314407 Chemical engineering technicians.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja C – Przetwórstwo przemysłowe.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:
- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz źródeł internetowych,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Wortalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w październiku 2018 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspercki:

- Wacław Galewski – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Agata Giejbo – Zespół Placówek Oświatowych, Słupsk.
- Lucyna Kubicka – Zespół Szkół Spożywczych, Zabrze.
- Magdalena Szymczuk – PBS sp. z o.o., Sopot.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Małgorzata Domańska-Plichta – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Magdalena Jackman – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Mirosław Żurek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Agata Roter – Colian sp. z o.o., Opatówek.
- Iwona Wojna – ekspert niezależny, Mrzezino.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Joanna Kośka – Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego, Łódź.
- Anna Wachowicz – Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich, Radom.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2018 r.

WAŻNE:
W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU

2.1. Synteza zawodu

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska organizuje, nadzoruje i kontroluje przebieg procesów technologicznych[12] produkcji piekarsko-ciastkarskiej. Zajmuje się oceną jakości surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych: pieczywa i wyrobów ciastkarskich.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska jest zawodem o charakterze produkcyjnym. Pracownik zatrudniony w tym zawodzie organizuje, realizuje, kieruje i ocenia jakość surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych: pieczywa i wyrobów ciastkarskich. Ustala metody i parametry prowadzenia procesów technologiczno-produkcyjnych, a także kontroluje ich przebieg. Odpowiada za prowadzenie dokumentacji rozliczeniowej produkcji i nadzorowanie pracy zespołów produkcyjnych.

Sposoby wykonywania pracy

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska wykonuje pracę ręcznie i mechanicznie, z zastosowaniem właściwych narzędzi oraz sprzętów i urządzeń. Jego praca polega m.in. na:

- pobieraniu próbek surowców, półproduktów i wyrobów gotowych do oceny jakościowej,
- badaniu organoleptycznym i za pomocą specjalistycznej aparatury surowców, półproduktów, na każdym etapie produkcji oraz każdej partii gotowego wyrobu,
- posługiwaniu się recepturami[13] i dokumentami normalizującymi stosowanymi w produkcji piekarskiej i ciastkarskiej,
- prowadzeniu procesów technologiczno-produkcyjnych wyrobów piekarskich i ciastkarskich,
- opracowywaniu schematów technologicznych wytwarzanych wyrobów piekarskich i ciastkarskich,
- opracowywaniu nowych receptur wyrobów piekarskich i ciastkarskich,
- sporządzaniu harmonogramu produkcji pieczywa i wyrobów ciastkarskich,
- optymalizowaniu procesów produkcyjnych w produkcji piekarskiej i ciastkarskiej,
- nadzorowaniu procesów technologicznych produkcji pieczywa i wyrobów ciastkarskich,
- nadzorowaniu właściwej eksploatacji maszyn, urządzeń i linii technologicznych,
- kontrolowaniu i przestrzeganiu zasad higieny produkcji na stanowiskach roboczych oraz prowadzeniu dokumentacji,
- prowadzeniu dokumentacji rozliczeniowej produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich,
- analizowaniu i opracowywaniu wniosków z dokumentacji rozliczeniowo- technologicznej,
- organizowaniu i nadzorowaniu pracy zespołów produkcyjnych,
- organizowaniu współpracy z kierownictwem piekarni, ciastkarni oraz służbami zaopatrzenia.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2., 3.3. i 3.4. Kompetencje zawodowe.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Głównym miejscem pracy w zawodzie **technik technologii żywności – produkcja piekarsko--ciastkarska** jest zakład produkcyjny piekarsko-ciastkarski. Swoją pracę najczęściej wykonuje w zamkniętych pomieszczeniach produkcyjnych, biurowych, magazynowych lub laboratoryjnych. Pomieszczenia, gdzie wykonywana jest praca biurowa, posiadają zazwyczaj oświetlenie dzienne i sztuczne oraz instalacje wentylacyjne i/lub klimatyzacyjne.

Pracownicy wykonujący zadania zawodowe w ramach zawodu technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska pracują często w pomieszczeniach o wysokim stopniu hałasu i wibracji, w wysokich lub niskich temperaturach. Praca może być wykonywana zarówno w pozycji stojącej, jak i siedzącej.

WAŻNE:
Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska zobowiązany jest do przestrzegania zasad i procedur systemów Dobrej Praktyki Higienicznej (Good Higienic Practice – GHP)[2], Dobrej Praktyki Produkcyjnej (Good Manufacturing Practice – GMP)[3], Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)[1], które są wymagane w produkcji.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:
- przesiewacze,
- miesiarki[9],
- ubijarki,
- wilki[15],
- walcówki[14],
- komory rozrostowe[6],
- wywrotnice[16],
- dzielarki,
- dzielarko-zaokrąglarki[4],
- wałkowarki,
- wydłużarki,
- drobny sprzęt ciastkarski i piekarniczy,
- piece piekarskie i ciastkarskie,
- smażalniki,
- krajalnice,
- urządzenia chłodnicze,
- linie produkcyjne[7] do wyrobów piekarskich i ciastkarskich,
- aparaturę kontrolno-pomiarową (np.: wagi, miarki, menzurki, termometry, gęstościomierz),
- sprzęt i urządzenia laboratoryjne, np. analizatory,
- urządzenia do pracy biurowej, w tym zakładowe programy do rozliczeń.

Organizacja pracy

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska w zależności od miejsca pracy, wykonywanych zadań i liczby zatrudnionych pracowników w przedsiębiorstwie, może wykonywać pracę indywidualnie lub w zespole.

Praca w zakładach może odbywać się w systemie dwu- lub trzyzmianowym, także w weekendy i święta. W zależności od miejsca i czasu pracy może wystąpić sezonowe zwiększenie obowiązków zawodowych i konieczność wydłużenia pracy**.**

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska może być m.in. narażony na:
- zagrożenia mechaniczne (śliskie powierzchnie, możliwość urazu na skutek kontaktu z ostrymi narzędziami lub elementami maszyn i urządzeń),
- hałas (związany z pracą maszyn i urządzeń),
- niskie temperatury (w magazynach – chłodnie i mroźnie),
- wysokie temperatury (podczas obróbki cieplnej),
- porażenia prądem (praca przy obsłudze urządzeń elektrycznych),
- zagrożenia wynikające z wykonywania pracy w pozycji stojącej (np. podczas nadzorowania pracy maszyn i urządzeń),
- zagrożenia chemiczne, wynikające z pracy np. na stanowisku laboranta oraz inne, np. spowodowane awarią instalacji chłodniczej, stosowaniem związków chemicznych do mycia i dezynfekcji.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **technik technologii żywności – produkcja piekarsko--ciastkarska** ważne są:

<u>w kategorii wymagań fizycznych</u>
- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność układu krążenia,
- sprawność układu kostno-stawowego,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządów równowagi,
- sprawność zmysłu dotyku,
- sprawność zmysłu smaku,
- sprawność zmysłu węchu;

<u>w kategorii sprawności sensomotorycznych</u>
- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- zręczność rąk,
- zręczność palców,
- ostrość wzroku,
- rozróżnianie barw,
- powonienie,
- czucie dotykowe,
- zmysł równowagi,
- spostrzegawczość,
- czucie smakowe;

w kategorii sprawności i zdolności
- dobra pamięć,
- rozumowanie logiczne,
- łatwość wypowiadania się w mowie i piśmie,
- podzielność uwagi,
- uzdolnienia techniczne i organizacyjne,
- zdolność nawiązywania kontaktu z ludźmi,
- zdolność skutecznego przekonywania,
- zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji,
- zdolność koncentracji uwagi;

w kategorii cech osobowościowych
- dbałość o jakość pracy,
- dokładność,
- zamiłowanie do ładu i porządku,
- odporność emocjonalna,
- samodzielność,
- samokontrola,
- systematyczność,
- dążenie do osiągania celów,
- wytrwałość i cierpliwość,
- obowiązkowość,
- sumienność i punktualność,
- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- gotowość do współdziałania.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach*: *3.4. Kompetencje społeczne; 3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Praca **technika technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska** pod względem wydatku energetycznego należy do prac średnio ciężkich. W związku z tym od pracownika wymagana jest dobra ogólna kondycja fizyczna, odporność na uciążliwe warunki pracy oraz sprawność narządów ruchu, niezbędnych do ciągłego, regularnego przemieszczania się w zakładzie produkcyjnym. Poszczególne wymagania uzależnione są od pełnionej funkcji i stanowiska pracy.

Ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, pracownik pracujący w zawodzie technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska powinien mieć aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonywania pracy.

Bezwzględnymi przeciwwskazaniami do wykonywania zawodu technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska są m.in.:
- pozytywny wynik badania na nosicielstwo, np. pałeczek z grupy Salmonella i Shigella,
- zakażenie gronkowcem złocistym,
- choroby skóry,
- alergia kontaktowa i wziewna na występujące opary i pyły, środki dezynfekcyjne.

Przeciwwskazaniami do wykonywania zawodu ponadto mogą być:
- dysfunkcje psychiczne każdego stopnia,
- dysfunkcje fizyczne ograniczające zdolność przemieszczania się,
- niska wytrzymałość fizyczna,

- zaburzenia widzenia barw,
- ograniczenia sprawności rąk,
- niesprawność narządu słuchu i/lub wzroku, których nie można skorygować aparatem słuchowym lub szkłami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi.

Do najczęściej występujących w zawodzie technik technologii żywności – produkcja piekarsko--ciastkarska chorób można m.in. zaliczyć:
- choroby układu nerwowego i krążenia wynikające ze stresu i przemęczenia (zawały, udary),
- choroby o podłożu psychicznym (nerwice, depresje),
- choroby zwyrodnienia kręgosłupa,
- żylaki,
- przeciążenie mięśni i stawów.

WAŻNE:
O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Obecnie (2018 r.) do podjęcia pracy w zawodzie **technik technologii żywności – produkcja piekarsko--ciastkarska** preferowane jest wykształcenie średnie na poziomie technikum lub branżowej szkoły II stopnia w zawodach z obszaru spożywczego i technologii żywności.

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Podjęcie pracy w zawodzie **technik technologii żywności – produkcja piekarsko--ciastkarska** ułatwiają:
- dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie szkolnym (pokrewnym) technik technologii żywności,
- świadectwa potwierdzające kwalifikacje:
  - TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń i/lub TG.03 Produkcja wyrobów piekarskich i/lub TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych,
  - TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu na stanowiskach pracy w zawodzie technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska są m.in.:
- suplementy Europass (w języku polskim i angielskim), wydawane na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- certyfikaty lub zaświadczenia potwierdzające przeszkolenie w zakresie technologii produkcji żywności.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska może pracować na różnych stanowiskach, np.:
- produkcyjnych lub jako pomocnik, a następnie wraz z nabyciem doświadczenia zawodowego awansować na samodzielne stanowisko,

- technologa, który opracowuje nowe receptury i wprowadza je do produkcji, zmienia i doskonali istniejące wyroby,
- młodszego specjalisty, a następnie specjalisty ds. produkcji,
- kontrolera jakości,
- referenta ds. rozliczeń produkcji,
- laboranta,
- kierownika niższego szczebla (mistrz, brygadzista) i następnie średniego szczebla (kierownika zmiany, wydziału, linii), który nadzoruje i kontroluje podległych pracowników, organizuje ich pracę, szkoli, odpowiada za jakość, terminowość i wydajność pracy.

Perspektywy zawodowe po ukończeniu kształcenia zawodowego w zawodzie technika technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska:
- kontynuowanie nauki na studiach wyższych ze szczególnym uwzględnieniem wydziałów technologii żywności oraz kierunków związanych z zarządzaniem jakością,
- podjęcie pracy w instytucjach prowadzących badania i ocenę żywności, handel artykułami spożywczymi i dystrybucję żywności,
- zatrudnienie przy produkcji szerokiej gamy wyrobów piekarsko-ciastkarskich, przy obsłudze urządzeń produkcyjnych oraz przy organizacji produkcji i jej kontroli,
- zatrudnienie w zakładach gastronomicznych (restauracje, hotele, cukiernie, piekarnie),
- praca w jednostkach wdrażających nowe technologie (nowe maszyny, linie produkcyjne, nowe dodatki itp.),
- podjęcie pracy w instytucjach doradczych specjalizujących się w prawie żywnościowym,
- prowadzenie własnej działalności gospodarczej związanej z produkcją piekarsko-ciastkarską.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w systemie edukacji formalnej i pozaformalnej.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzania kompetencji zawodowych przydatnych w zawodzie technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska, wchodzących w skład zawodu szkolnego (pokrewnego) technik technologii żywności, w zakresie kwalifikacji:
- TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń i/lub TG.03 Produkcja wyrobów piekarskich i/lub TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych,
- TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl oraz Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Inżynier technologii żywności	214503
Kontroler jakości produktów spożywczych	314401
Technik technologii żywności[S]	314403
Technik technologii żywności – cukrownictwo	314404
Technik technologii żywności – produkcja cukiernicza	314405
Cukiernik[S]	751201

Piekarz[S]	751204
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego[S]	816003

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

Z1 Planowanie produkcji w zakładach piekarskich i ciastkarskich.
Z2 Magazynowanie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych[8] w zakładach piekarskich i ciastkarskich.
Z3 Sporządzanie półproduktów i wyrobów piekarskich i ciastkarskich.
Z4 Magazynowanie wyrobów piekarskich i ciastkarskich.
Z5 Ocenianie surowców, półproduktów oraz wyrobów piekarskich i ciastkarskich.
Z6 Nadzorowanie przebiegu procesów technologicznych w produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Produkowanie i magazynowanie wyrobów piekarskich i ciastkarskich

Kompetencja zawodowa Kz1: Produkowanie i magazynowanie wyrobów piekarskich i ciastkarskich obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, Z4, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Planowanie produkcji w zakładach piekarskich i ciastkarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy prawa dotyczące ochrony ppoż. i ochrony środowiska; • Zasady stosowania odzieży roboczej i ochronnej na poszczególnych stanowiskach w zakładzie piekarskim i ciastkarskim; • Dokumentację technologiczną i normy obowiązujące w zakładzie piekarskim i ciastkarskim; • Procesy i operacje jednostkowe stosowane w produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Zastosowanie maszyn i urządzeń zakładu piekarskiego i ciastkarskiego; • Procedury ustalania harmonogramu produkcji; • Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce, półprodukty oraz materiały pomocnicze; • Zasady zagospodarowania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych zakładu piekarskiego i ciastkarskiego.	• Nadzorować wykonywanie zadań pracowników zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisami prawa dotyczącymi ochrony ppoż. i ochrony środowiska; • Kontrolować przestrzeganie stosowania odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej u pracowników na poszczególnych stanowiskach w zakładzie piekarskim i ciastkarskim; • Korzystać z dokumentacji technologicznej i norm przy planowaniu produkcji i sporządzaniu schematów technologicznych; • Planować procesy i operacje jednostkowe do produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Planować zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Ustalać harmonogram produkcji; • Obliczać zapotrzebowanie na surowce, półprodukty oraz materiały pomocnicze; • Planować zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych zakładu piekarskiego i ciastkarskiego.

Z2 Magazynowanie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych w zakładach piekarskich i ciastkarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności obowiązujące w magazynach surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych; • Specyfikacje dotyczące oceny jakości surowców i półproduktów; • Zastosowanie i obsługę sprzętu, urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach surowców i półproduktów; • Procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów piekarskich i ciastkarskich; • Warunki magazynowania surowców i półproduktów piekarskich i ciastkarskich; • Zasady rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych w magazynie; • Zasady magazynowania materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji piekarsko-ciastkarskiej; • Dokumenty magazynowe stosowane w magazynie surowców i półproduktów.	• Nadzorować przestrzeganie zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności obowiązujących w magazynach surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych; • Oceniać przydatność surowców do produkcji; • Stosować sprzęt i aparaturę kontrolno--pomiarową do monitoringu warunków magazynowania surowców i półproduktów piekarskich i ciastkarskich; • Kontrolować zgodność dostawy surowców i półproduktów piekarskich i ciastkarskich z dokumentacją dostawczą; • Kontrolować warunki w magazynach surowców i półproduktów piekarskich i ciastkarskich; • Kontrolować prawidłowe rozmieszczanie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych w magazynie; • Wypełniać dokumenty magazynowe.

Z3 Sporządzanie półproduktów i wyrobów piekarskich i ciastkarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Instrukcje technologiczne[5] produkcji wyrobów cukierniczych obowiązujące w zakładzie piekarskim i ciastkarskim; • Receptury piekarskie i ciastkarskie obowiązujące w zakładzie; • Sposoby wprowadzania nowych receptur wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Technologie produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Zasady przygotowania surowców i półproduktów do produkcji; • Zastosowanie i obsługę maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Zastosowanie maszyn i urządzeń w linii produkcyjnej do produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Obieg i zasady prowadzenia dokumentacji międzyoperacyjnej: • Sposoby obliczania wydajności produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Rodzaje opakowań stosowanych do pakowania wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Zasady znakowania opakowań wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	• Organizować produkcję wyrobów piekarskich i ciastkarskich zgodnie z instrukcjami technologicznymi; • Stosować receptury piekarskie i ciastkarskie do planowania i rozliczania produkcji; • Wdrażać nowe receptury piekarskie i ciastkarskie; • Stosować technologie produkcji do zaplanowanych zadań zawodowych pracowników; • Kontrolować prawidłowe przygotowanie surowców i półproduktów; • Nadzorować prawidłowe zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Obsługiwać linię produkcyjną do produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Prowadzić dokumentację międzyoperacyjną; • Obliczać wydajność produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Oceniać prawidłowe zastosowanie materiałów opakowaniowych podczas pakowania wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Oceniać prawidłowe znakowanie opakowań wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Nadzorować przestrzeganie zasad systemów

obowiązujące w trakcie produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich.	zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności obowiązujących w trakcie produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich.

Z4 Magazynowanie wyrobów piekarskich i ciastkarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności obowiązujące w magazynach wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów piekarskich i ciastkarskich w trakcie magazynowania; • Zastosowanie i obsługę sprzętu, urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Warunki magazynowania wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Zasady rozmieszczania wyrobów piekarskich i ciastkarskich w magazynach; • Dokumenty magazynowe stosowane w magazynie wyrobów piekarskich i ciastkarskich.	• Nadzorować przestrzeganie zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności obowiązujących w magazynach wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Zapobiegać zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów piekarskich i ciastkarskich w trakcie magazynowania; • Stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową do monitoringu warunków magazynowania wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Kontrolować warunki przechowywania wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Kontrolować prawidłowe rozmieszczanie wyrobów piekarskich i ciastkarskich w magazynie; • Wypełniać dokumenty magazynowe.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Kontrolowanie produkcji w zakładzie piekarskim i ciastkarskim

Kompetencja zawodowa Kz2: Kontrolowanie produkcji w zakładzie piekarskim i ciastkarskim obejmuje zestaw zadań zawodowych Z5, Z6, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z5 Ocenianie surowców, półproduktów oraz wyrobów piekarskich i ciastkarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady pobierania próbek surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Zasady wykonywania badań fizycznych, fizykochemicznych, chemicznych surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich oraz ciastkarskich; • Zasady wykonywania badań mikrobiologicznych surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich oraz ciastkarskich.	• Przestrzegać zasad pobierania próbek surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Wykonywać badania laboratoryjne surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich oraz ciastkarskich; • Wykonywać badania mikrobiologiczne surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich oraz ciastkarskich.

Z6 Nadzorowanie przebiegu procesów technologicznych w produkcji piekarskiej i ciastkarskiej	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Potrzebę monitorowania przebiegu procesów produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Potrzebę analizowania przebiegu procesów produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Zasady rozliczania zużycia surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych.	• Kontrolować procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Monitorować parametry procesów produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Interpretować wyniki monitorowanych parametrów w procesie produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Podejmować działania korygujące w przypadku stwierdzenia niezgodności w procesie produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich; • Obliczać zużycie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych.

3.4. Kompetencje społeczne

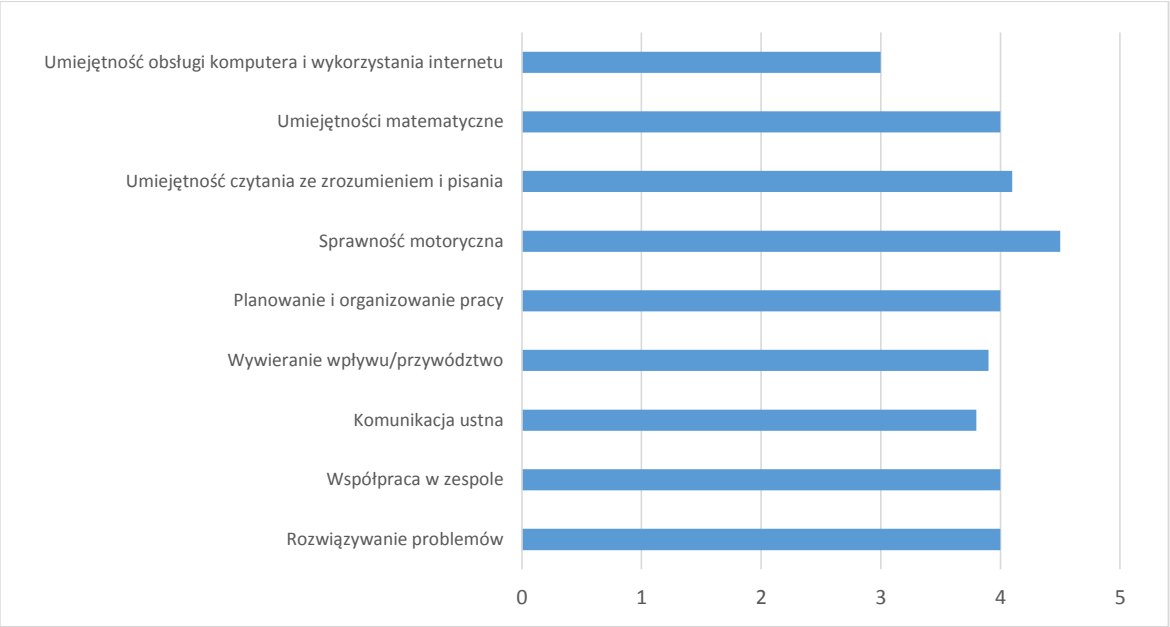
Pracownik w zawodzie **technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za powierzone zadania zawodowe w zakładzie piekarsko-ciastkarskim.
- Wykonywania samodzielnie pracy i podejmowania decyzji właściwych dla zajmowanych stanowisk pracy w produkcji piekarsko-ciastkarskiej.
- Podejmowania współpracy z przełożonymi i podwładnymi.
- Dostosowania się do zmian w środowisku pracy zakładu piekarsko-ciastkarskiego.
- Oceniania i analizowania swoich decyzji.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych zgodnie z postępem technologicznym w branży piekarsko-ciastkarskiej.
- Oceniania zagrożenia zdrowia oraz życia i podejmowania działań adekwatnych do stopnia zagrożenia podczas wykonywania zadań zawodowych.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami w branży piekarsko-ciastkarskiej.

3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego ważność kompetencji kluczowych dla zawodu **technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska.**



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska**

Uwaga:
Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisów kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:
- Zintegrowany System Kwalifikacji: https://www.kwalifikacje.gov.pl
- Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska może podjąć pracę m.in. w:
- cukierniach,
- piekarniach,
- zakładach produkcyjnych cukierniczych i piekarniczych,
- laboratoriach w przemyśle spożywczym,
- stacjach sanitarno-epidemiologicznych,
- zakładach gastronomicznych,
- hurtowniach cukierniczo-piekarniczych,
- jednostkach wdrażających nowe technologie (nowe maszyny, linie produkcyjne, nowe dodatki itp.),
- instytucjach doradczych specjalizujących się w prawie żywnościowym,

- instytucjach prowadzących badania i ocenę żywności, handel artykułami spożywczymi i dystrybucję żywności.

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska posiadający doświadczenie zawodowe może założyć i prowadzić działalność gospodarczą w np. obszarze doradczym, szkoleniowym z zakresu technologii żywności.

WAŻNE:
Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bazie Ofert Pracy:**
http://oferty.praca.gov.pl

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]**:**
Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:
http://mz.praca.gov.pl
https://www.gov.pl/web/rodzina/zawody-deficytowe-zrownowazone-i-nadwyzkowe

Barometr zawodów: https://barometrzawodow.pl

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:
Mazowieckie – http://obserwatorium.mazowsze.pl
Małopolskie – https://www.obserwatorium.malopolska.pl
Lubelskie – http://lorp.wup.lublin.pl
Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – http://obserwatorium.wup.lodz.pl
Pomorskie – http://www.porp.pl
Opolskie – http://www.obserwatorium.opole.pl
Wielkopolskie – http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl
Zachodniopomorskie – https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-rynku-pracya
Podlaskie – http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:
http://zielonalinia.gov.pl

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:
www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:
http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:
https://eures.praca.gov.pl
https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Obecnie (2018 r.) w ramach systemu edukacji zawodowej w Polsce nie prowadzi się kształcenia w zawodzie **technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska.**

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska można uzyskać, podejmując:
- kształcenie w technikum w zawodzie szkolnym (pokrewnym) technik technologii żywności,
- najpierw kształcenie w branżowej szkole I stopnia w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz lub cukiernik, a następnie naukę w branżowej szkole II stopnia w pokrewnym zawodzie technik technologii żywności,
- szkolenie w ramach kwalifikacyjnego kursu zawodowego, w zakresie kwalifikacji:

- TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń lub TG.03 Produkcja wyrobów piekarskich lub TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych,
- TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Kształcenie w zakresie kwalifikacyjnego kursu zawodowego (dla dorosłych) mogą prowadzić:
- publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych i prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki dokształcania i doskonalenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie pokrewnym technik technologii żywności potwierdzają (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Szkolenie

Zazwyczaj pracodawcy we własnym zakresie prowadzą szkolenia pracowników w zawodzie **technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska** w celu wyposażenia ich w kompetencje wymagane na stanowisku pracy.

W zakładach piekarsko-ciastkarskich szkolenia pracowników mogą być organizowane zgodnie z zapotrzebowaniem wynikającym z prowadzonej produkcji lub zapotrzebowania rynku na nowe produkty i nowe technologie produkcji wyrobów cukierniczych.

Szkolenia mogą być prowadzone przez instytucje zajmujące się nowymi technologiami, naukowców współpracujących w zakresie badań nowych technologii lub producentów maszyn i urządzeń do produkcji piekarsko-ciastkarskiej, prowadzących szkolenia o określonej tematyce.

W przypadku wykonywania pracy w wyspecjalizowanych zakładach oferowane są szkolenia z określonej tematyki, m.in.:
- zasad przestrzegania higieny w procesie produkcji żywności i obrocie żywnością, w tym zasad: Dobrej Praktyki Higienicznej (Good Higienic Practice – GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (Good Manufacturing Practice – GMP) oraz systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP),
- wprowadzania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- zasad bezpieczeństwa i higieny pracy związane z obsługą maszyn,
- standardów jakościowych jakie stosuje się w zakładzie, np. Międzynarodowy Standard Bezpieczeństwa Żywności (Global Standard for Food Safety – British Retail Consortium BRC)[10], Międzynarodowy Standard Żywności (International Food Standard – IFS)[11], normy PN-EN ISO 22000:2018-08,
- obowiązujących standardów środowiskowych.

Z reguły organizatorzy tych szkoleń poświadczają uzyskane przez uczestników kompetencje stosownymi certyfikatami/zaświadczeniami.

WAŻNE:
Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]**:**

Szkolnictwo wyższe:
www.wybierzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:
https://www.ore.edu.pl/category/ksztalcenie-zawodowe-i-ustawiczne
http://doradztwo.ore.edu.pl/wybieram-zawod

https://zrp.pl

Szkolenia zawodowe:
Rejestr Instytucji Szkoleniowych – http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris
Baza Usług Rozwojowych – https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl

Inne źródła danych:
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl
Bilans Kapitału Ludzkiego – https://bkl.parp.gov.pl
Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – http://www.frse.org.pl, http://europass.org.pl
Learning Opportunities and Qualifications in Europe – https://ec.europa.eu/ploteus

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Obecnie (2018 r.) wynagrodzenie osób pracujących w zawodzie **technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska** jest zróżnicowane i mieści się z reguły w przedziale od 2200 zł do 4500 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat.

Na poziom wynagrodzenia w zawodzie technik technologii żywności – produkcja piekarsko--ciastkarska ma wpływ m.in.:
- wielkość zakładu, jego kondycja finansowa,
- wykształcenie pracownika,
- staż pracy,
- region zatrudnienia.

WAŻNE:
Zarobki osób wykonujących dany zawód/grupę zawodów są orientacyjne i mogą szybko stracić aktualność. Dlatego na bieżąco należy sprawdzać, jakie zarobki oferuje rynek pracy, korzystając z **polecanych źródeł danych.**

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]**:**
Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:
http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy

Przykładowe portale informujące o zarobkach:
https://wynagrodzenia.pl/gus
https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczeblach
https://sedlak.pl/raporty-placowe
https://zarobki.pracuj.pl
https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen
https://www.kariera.pl/wynagrodzenia

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

W zawodzie **technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska** możliwe jest zatrudnienie osób niepełnosprawnych.

Warunkiem niezbędnym jest identyfikacja indywidualnych barier i dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:
- z wadami i dysfunkcją wzroku (04-O), w przypadku możliwości skorygowania ich szkłami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi,
- z dysfunkcją narządu słuchu (03-L) – pod warunkiem, że niepełnosprawność ta jest możliwa do skorygowania za pomocą aparatów słuchowych,
- z niewielką dysfunkcją kończyn górnych (05-R), wymagane jest wówczas dostosowanie stanowiska pracy,
- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R), wymagane jest wówczas wyposażenie stanowiska w uchwyty, poręcze, regulowaną wysokość krzesła, podnóżka i inne udogodnienia,
- z innymi rodzajami niepełnosprawności wynikającymi z chorób układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, moczowo-płciowego i in. – pod warunkiem, że praca nie wymaga znacznego

wysiłku fizycznego oraz/lub jest zorganizowana w taki sposób, aby pracownik miał możliwość regularnego przyjmowania leków i dokonywania niezbędnych zabiegów pielęgnacyjno-medycznych (np. zastrzyków insulinowych).

WAŻNE:
Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020". W klasyfikacji określono i uszeregowano umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2018 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:
https://ec.europa.eu/esco/portal/home

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation
- **Umiejętności/Kompetencje:** https://ec.europa.eu/esco/portal/skill
- **Kwalifikacje:** https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień: 31.10.2018 r.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 16).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 322 z 7.12.2007, s. 12).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. UE L 364 z 20.12.2006, s. 5).
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 1).
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 01.02.2002, s. 1).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 986, z późn. zm.).

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz. U. poz. 1663).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. poz. 537).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).
- Norma PN-EN ISO 22000:2018-08. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.

Literatura branżowa:

- Dłużewska A., Dłużewski M., Jankiewicz L., Jarczyk A., Kamiński W., Kołożyn-Krajewska D., Krajewski K., Sikora T., Słowiński M.: Technologia żywności. Podręcznik dla technikum. Cz. 4. WSiP, Warszawa 2008.
- Dłużewski M., Chuchlowa J., Krajewski K., Kamiński W.: Technologia żywności, cz. 1. WSiP, Warszawa 2008.
- Dominik P., Przybylska-Dominik K.: Przygotowanie pieczywa do dystrybucji T. 3.4. WSiP, Warszawa 2016.
- Giemza E.: Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich T. 3.2. WSiP, Warszawa 2016.
- Jarosz K.: Magazynowanie surowców piekarskich T. 3.1. WSiP, Warszawa 2016.
- Jarosz K.: Przygotowywanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta T. 3.3. WSiP, Warszawa 2016.
- Kaźmierczak. M.: Technologie produkcji cukierniczej cz. I, II. WSiP, Warszawa 2016.
- Kocierz K.: Technika w produkcji cukierniczej. WSiP, Warszawa 2017.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.10.2018]:

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl
- Główny Inspektor Sanitarny, Wymagania Higieniczne/HACCP: https://gis.gov.pl/działalność-gospodarcza/wymagania-higieniczne-system-haccp-ghp-gmp
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności 314403: https://www.cke.edu.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/314403.pdf
- Informator spożywczy. Portal branży spożywczej: http://www.informatorspozywczy.pl
- Polski Komitet Normalizacyjny: https://www.pkn.pl
- Portal Asystent BHP: https://asystentbhp.pl

- Portal branży spożywczej-aktualne informacje i profesjonalne artykuły związane z przemysłem spożywczym w Polsce i na świecie: http://www.portalspozywczy.pl
- Portal internetowy Wydawnictwa Sigma – NOT: http://sigma-not.pl/czasopisma-55-przemysl-spozywczy-i-gastronomia-przeglad-piekarski-i-cukierniczy.html
- Przegląd Spożywczy spożywczy-Informacje o wydarzeniach z branży spożywczej, nowych produktach i urządzeniach, szkoleniach: http://przeglad-spozywczy.pl
- Przemysł Spożywczy, miesięcznik przeznaczony dla menadżerów i technologów branży spożywczej: http://przemyslspozywczy.eu
- Sektorowa Rama Kwalifikacji dla Sektora Turystyki (SRKT): http://kwalifikacje.edu.pl/sektorowa-rama-kwalifikacji-dla-turystyki
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus
- Wyszukiwarka opisów zawodów: http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.
Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.
Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.
Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiająca porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.

Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.
Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.
Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, cząstkowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja", „egzaminowanie". Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu", „świadectwa", „certyfikatu".
Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.
Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).
Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.

Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), – profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).
Zadanie zawodowe	Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.
Zawód	Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	**Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)**	Postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.10.2018]
2	**Dobra Praktyka Higieniczna (Good Higienic Practice – GHP)**	Opisuje działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.10.2018]

3	**Dobra Praktyka Produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP)**	Opisują działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności zgodnie z jej przeznaczeniem.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.10.2018]
4	**Dzielarko-zaokrąglarki**	Urządzenia półautomatyczne lub automatyczne przeznaczone są do objętościowego dzielenia ciast pszennych, mieszanych pszenno-żytnich oraz żytnich na kęsy o jednakowej wielkości.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://archiwum.ciop.pl/11850.html [dostęp: 31.10.2018]
5	**Instrukcja technologiczna**	Zbiór przepisów lub zasad postępowania. Pełni podstawową funkcję w regulacji procesów produkcyjnych. Instrukcje mogą dotyczyć całego procesu technologicznego lub jego części.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Praca zbiorowa (red. Dłużewski M.), Technologia żywności cz. 1. WSiP, Warszawa 2008
6	**Komory rozrostowe**	Urządzenia do rozrostu kęsów ciasta, dzielimy je na: stacjonarne (wózki rozrostowe ustawione w komorach stacjonarnych), ruchome komory rozrostowe. Muszą zapewniać odpowiednie parametry rozrostu: temperaturę oraz wilgotność względną a także odpowiedni czas, w którym następuje ten proces.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://rsz.konin.pl/rekrutacja/oferta-edukacyjna/piekarz [dostęp: 31.10.2018]
7	**Linia produkcyjna**	Zestaw urządzeń pozwalający na zmechanizowanie wytwarzanego wyrobu piekarskiego lub ciastkarskiego, np. linia do produkcji bułek, chleba, rolad, biszkoptów itp.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://maszyny-cukiernicze.eu/maszyny-cukiernicze/linie-produkcyjne [dostęp: 31.10.2018]
8	**Materiały pomocnicze**	Są to towary, które nie wchodzą w skład gotowego produktu, ale są konieczne do jego wytworzenia. Pełnią funkcje pomocniczą, np. opakowania, środki myjące i dezynfekujące.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Dłużewski M. i in.: Technologia żywności cz. 1. WSiP, Warszawa 2008
9	**Miesiarka**	Urządzenia do mieszania surowców w celu otrzymania jednolitej masy. W przypadku miesiarki – ciast, w przypadku mieszarki – do równomiernego wymieszania surowców sypkich.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.sas24.pl/miesiarki-497 [dostęp: 31.10.2018]
10	**Międzynarodowy Standard Bezpieczeństwa Żywności (Global Standard for Food Safety – BRC)**	Jest branżowym standardem technicznym, który określa wymagania dla firm w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w procesie produkcji, pakowania, przechowywania i dystrybucji żywności dla sieci handlowych.	http://www.haccp-polska.pl/haccp-brc-ifs.html [dostęp: 31.10.2018]
11	**Międzynarodowy Standard Żywności (International Food Standard – IFS)**	Jest to standard technologiczny opracowany na potrzeby audytowania dostawców sieci handlowych tzw. producentów marki własnej, od których sieci handlowe wymagają spełnienia wymagań wg standardu IFS.	http://www.haccp-polska.pl/haccp-brc-ifs.html [dostęp: 31.10.2018]
12	**Proces technologiczny**	Działania związane z przekształcaniem w danym zakładzie surowca czy półproduktu w wyrób gotowy.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Dłużewski M. i in.: Technologia żywności cz. 1. WSiP, Warszawa 2008

13	**Receptura**	Jest to podstawowy dokument technologiczny w zakładzie. Zawiera w zależności od potrzeb: wykaz składników i ich ilości na określoną ilość wyrobu gotowego lub w proporcji do głównego składnika, wartości odżywcze i inne informacje.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Dłużewski M. i in.: Technologia żywności cz. 1. WSiP, Warszawa 2008
14	**Walcówka**	In. też walcarka; maszyna służąca do rozkruszania i miażdżenia nasion, suchych owoców, czekolady, cukru itp.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sites.google.com/site/cukiernictwo98/home/historia/urzadzenia-cukiernicze [dostęp: 31.10.2018]
15	**Wilki**	Maszyny (urządzenia) wykorzystywane w branży mięsnej, stosowane do rozdrabniania, mieszania i emulgowania surowców, dodatków.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sjp.pl/wilk [dostęp: 31.10.2018]
16	**Wywrotnica**	Urządzenie służące do podnoszenia dzież (naczyń do rozczyniania mąki i wyrastania ciasta chlebowego) z wózkami i ich opróżniania. Wywrotnice podnoszące oferują różne kierunki wywracania dzież z masa cukierniczą, prosto, na prawo, na lewo.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://archiwum.ciop.pl/11847.html [dostęp: 31.10.2018]

www.psz.praca.gov.pl

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

ISBN 978-83-7789-495-8 [260]