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 żywienia i gospodarstwa domowego

(322002)

Dietetycy i żywieniowcy

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 żywienia i gospodarstwa domowego

(322002)

Dietetycy i żywieniowcy

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 żywienia i gospodarstwa domowego (322002)

© 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 [281]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): https://unsplash.com/photos/boaDpmC-_Xo [dostęp: 31.10.2018].

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 ... 5
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie ... 7
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji ... 7
2.7. Zawody pokrewne ... 8
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE ... 8
3.1. Zadania zawodowe ... 8
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie procesu produkcji w zakładach żywienia zbiorowego ... 8
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Organizowanie i kierowanie pracą podległego personelu w zakresie kontroli jakości procesu produkcyjnego oraz obsługi konsumentów ... 10
3.4. Kompetencje społeczne ... 11
3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu ... 12
3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji ... 12
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO ... 13
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie ... 13
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu ... 14
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów ... 15
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie ... 15
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO) ... 16
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE ... 16
7. SŁOWNIK POJĘĆ ... 18
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze) ... 18
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe) ... 20

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

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

Technik żywienia i gospodarstwa domowego 322002

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Gastronom.
- Pracownik małej gastronomii.
- Pracownik przedsiębiorstwa wytwarzającego żywność.
- Pracownik średniej gastronomii.
- Technik żywienia.
- Żywieniowiec.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 2265 Dieticians and nutritionists.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja I – Działalność związana z zakwaterowaniem i usługami gastronomicznymi.

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:

- Anna Rusinowska – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Anna Szpilska – Bismax Sp. z o.o., Radom.
- Ilona Szymanek – Fuerte, Radom.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Dorota Koprowska – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Ireneusz Woźniak – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Małgorzata Kowalska – Uniwersytet Technologiczno-Humanistyczny, Radom.
- Małgorzata Miedzińska – Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich, Radom.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Lucyna Kubicka – Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości, Katowice.
- Anna Żbikowska – Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Oddział Warszawski.

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 żywienia i gospodarstwa domowego zajmuje się organizowaniem, nadzorowaniem i kontrolowaniem procesu technologii produkcji[9] potraw i napojów, a także pracy podlegającego mu personelu w zakresie obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych w zakładach żywienia zbiorowego[14]. Może również realizować zadania związane z obsługą konsumentów.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Technik żywienia i gospodarstwa domowego nadzoruje przebieg całego procesu produkcyjnego odnoszącego się do potraw i napojów, zgodnie z obowiązującymi i wdrożonymi procedurami. Uczestniczy w ustalaniu asortymentu produkcji, planuje jadłospisy[4] i opracowuje receptury[11] potraw i napojów oraz przygotowuje kalkulację kosztów (Food Cost)[2] produkcji.

Odpowiada również za prawidłową eksploatację maszyn i urządzeń gastronomicznych, prowadzenie wymaganej dokumentacji na poszczególnych etapach procesu produkcji, a także organizuje pracę magazynu. Może pośrednio uczestniczyć w sprzedaży żywności.

Sposoby wykonywania pracy

Technik żywienia i gospodarstwa domowego wykonuje pracę z wykorzystaniem metod, technik i procedur właściwych dla procesu technologii produkcji potraw i napojów. W szczególności jego działania odnoszą się do:

- sporządzania i weryfikacji dokumentacji produkcyjnej oraz magazynowej,
- planowania jadłospisów i receptur potraw i napojów,
- nadzorowania właściwego przebiegu produkcji,
- nadzorowania prawidłowej eksploatacji maszyn i urządzeń gastronomicznych na poszczególnych etapach produkcji,
- kontrolowania przestrzegania zasad organizacji zaopatrzenia, przechowywania i wydawania surowców[12] na poszczególne etapy produkcji.

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

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

Warunki pracy

Praca **technika żywienia i gospodarstwa domowego** jest wykonywana w pomieszczeniach biurowych, produkcyjnych oraz magazynowych w zakładach żywienia zamkniętego. W miejscach tych najczęściej występuje zmienna temperatura pomieszczeń, wzmożony hałas, praca może również wymagać długotrwałej pozycji stojącej**.**

Pomieszczenia, gdzie wykonywana jest praca, posiadają zazwyczaj oświetlenie dzienne i sztuczne oraz instalacje klimatyzacyjne.

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

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Technik żywienia i gospodarstwa domowego w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:
- komputer z dostępem do internetu i specjalistycznym oprogramowaniem,
- drukarkę,
- ksero,
- skaner,
- aparat fotograficzny lub telefon z funkcją aparatu,
- gastronomiczne przyrządy kontrolno-pomiarowe z legalizacją[6], np.: termometr bezdotykowy, termometr z sondą, wagę elektroniczna, higrometr[3],
- maszyny i urządzenia gastronomiczne z części produkcyjnej i handlowej zakładu (np. maszyny do obróbki wstępnej, zimnej i termicznej, urządzenia grzejne i chłodnicze, automaty, kasy). Rodzaj wyposażenia zależy od warunków ekonomicznych i wielkości firmy.

Organizacja pracy

Technik żywienia i gospodarstwa domowego w zależności od miejsca pracy, wykonywanych zadań zawodowych i liczby osób zatrudnionych w przedsiębiorstwie może pracować indywidualnie lub zespołowo. Osoby w tym zawodzie zwykle pracują w systemie jedno- lub dwuzmianowym, w stałych godzinach pracy. Jednak ze względu na konieczność dostosowania się do potrzeb klienta, czas pracy technika żywienia i gospodarstwa domowego może obejmować np. dni wolne od pracy lub godziny ponadwymiarowe. Nieodzownym elementem pracy w zawodzie są kontakty osobiste, telefoniczne lub za pośrednictwem technologii informatycznych ze współpracownikami i przełożonymi.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Technik żywienia i gospodarstwa domowego może być narażony na: nieprzyjemne zapachy, zmienną temperaturę, hałas, konieczność ciągłego stania lub chodzenia. Istnieje też możliwość porażenia prądem, oparzeń ciała, a także upadku w związku z poślizgnięciem się. W kontakcie z klientami istnieje również ryzyko zarażenia się chorobą wirusową (np. grypą lub opryszczką).

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **technik żywienia i gospodarstwa domowego** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych
- sprawność układu mięśniowo-szkieletowego,
- sprawność narządu słuchu,

- sprawność narząd wzroku,
- sprawność zmysłu smaku,
- sprawność zmysłu węchu,
- sprawność zmysłu dotyku,
- sprawność układu oddechowego,
- sprawność narządów równowagi;

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

w kategorii sprawności i zdolności
- zdolności organizacyjne i zarządcze,
- uzdolnienia rachunkowe,
- uzdolnienia techniczne i estetyczne,
- zdolność koncentracji uwagi,
- podzielność uwagi,
- wyobraźnia i myślenie twórcze,
- zdolność nawiązywania kontaktu z ludźmi,
- współdziałanie i współpraca w zespole,
- zdolność utrzymywania pozytywnych relacji ze współpracownikami;

w kategorii cech osobowościowych
- samodzielność,
- samokontrola,
- dokładność,
- odpowiedzialność,
- rzetelność,
- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- wysoka samodyscyplina,
- kontrolowanie własnych emocji,
- radzenie sobie ze stresem,
- wychodzenie z własną inicjatywą,
- dbałość o czystość i porządek,
- gotowość do ustawicznego uczenia się w zakresie techniki żywienia.

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

Wymagania zdrowotne

W zawodzie **technik żywienia i gospodarstwa domowego** wymagana jest bardzo dobra ogólna sprawność fizyczna, prawidłowy słuch oraz duża sprawność zmysłów: wzroku, smaku, węchu i dotyku. Bezwzględnym przeciwwskazaniem do wykonywania pracy w zawodzie jest nosicielstwo

chorób zakaźnych, choroby pasożytnicze, choroby skóry rąk, alergia kontaktowa i wziewna na produkty wykorzystywane w zakładzie pracy.

W tym zawodzie wymagane jest aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonywania pracy.

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

Do podjęcia pracy w zawodzie **technik żywienia i gospodarstwa domowego** wymagane jest wykształcenie średnie. Preferowane jest ukończenie kształcenia w zawodzie szkolnym (pokrewnym) technik żywienia i usług gastronomicznych.

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

Nie występują specyficzne wymagania w zakresie tytułów zawodowych, kwalifikacji i uprawnień dla kandydatów do pracy w zawodzie **technik żywienia i gospodarstwa domowego**.

Atutem przy podejmowaniu pracy w tym zawodzie jest:
- posiadanie świadectwa/dyplomu potwierdzającego kwalifikacje właściwe dla zawodu szkolnego (pokrewnego) technik żywienia i usług gastronomicznych,
- suplement Europass (w języku polskim i angielskim) do ww. dyplomu,
- posiadanie certyfikatów i świadectw potwierdzających udział w szkoleniach z zakresu technik żywienia i produkcji żywności,
- ukończenie specjalistycznych kursów z zakresu dietetyki i planowania żywienia, a także systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością 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 żywienia i gospodarstwa domowego ma możliwość rozwoju zawodowego poprzez:

- kontynuację edukacji na poziomie wyższym, m.in. na kierunkach: dietetyka, produkcja i bezpieczeństwo żywności, technologia żywności i żywienie człowieka (studia I i II stopnia),
- uczestnictwo w szkoleniach, konferencjach czy warsztatach dotyczących branży gastronomicznej i żywienia,
- awans na stanowisko kierownika lub menedżera w zakładzie żywienia zbiorowego,
- założenie własnej działalności gospodarczej związanej z gastronomią.

Technik żywienia i gospodarstwa domowego może również rozszerzać swoje kompetencje zawodowe poprzez podejmowanie kształcenia i/lub szkolenia w zawodach pokrewnych.

Może również dalej kształcić się na studiach wyższych na kierunkach i w specjalnościach takich, jak np.:
- dietetyka i planowanie żywienia,
- produkcja i bezpieczeństwo żywności,

- zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności,
- żywienie człowieka i ocena żywności,
- technologia żywności i żywienie człowieka,
- technologia żywnościowa i biobiznes,
- ekonomika gospodarki żywnościowej.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **technik żywienia i gospodarstwa domowego** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych zarówno w edukacji formalnej, jak i pozaformalnej.

W zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego istnieje możliwość potwierdzenia – przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną – kompetencji w zawodzie (szkolnym) pokrewnym technik żywienia i usług gastronomicznych, w zakresie kwalifikacji: TG.07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

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 żywienia i gospodarstwa domowego** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Dietetyk	322001
Organizator usług kateringowych	343401
Szef kuchni (kuchmistrz)	343402
Technik żywienia i usług gastronomicznych[S]	343404

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **technik żywienia i gospodarstwa domowego** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

Z1 Ustalanie asortymentu produkcji i sprzedaży.
Z2 Organizowanie przebiegu przyjmowania, przechowywania i wydawania surowców i półproduktów na poszczególne etapy produkcji.
Z3 Opracowywanie jadłospisów i receptur z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia.
Z4 Nadzorowanie i kontrolowanie prawidłowej eksploatacji maszyn i urządzeń produkcyjnych.
Z5 Kontrolowanie jakości procesu produkcyjnego.
Z6 Organizowanie i nadzorowanie obsługi konsumentów.
Z7 Nadzorowanie, kontrolowanie i ocenianie jakości wytwarzanych gotowych produktów.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie procesu produkcji w zakładach żywienia zbiorowego

Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie procesu produkcji w zakładach żywienia zbiorowego obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Ustalanie asortymentu produkcji i sprzedaży	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Charakterystykę składników pokarmowych; • Zasady planowania dziennej produkcji potraw i napojów; • Zasady planowania kart menu; • Zasady opracowywania receptur; • Programy komputerowe nadzorujące stany magazynowe w zakładzie na potrzeby ustalania asortymentu lub planowania dziennej produkcji.	• Określać wartość odżywczą potraw i napojów; • Planować dzienną produkcję potraw i napojów; • Opracowywać karty menu; • Opracowywać receptury potraw i napojów; • Korzystać z programów komputerowych nadzorujących stany magazynowe w zakładzie na potrzeby ustalania asortymentu.

Z2 Organizowanie przebiegu przyjmowania, przechowywania i wydawania surowców i półproduktów na poszczególne etapy produkcji	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż. w pomieszczeniach magazynowych, a także na poszczególnych etapach produkcji; • Charakterystykę surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych; • Zasady i warunki przechowywania żywności; • Zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania; • Sposoby znakowania żywności; • Zasady przyjmowania dostaw surowców, półproduktów i dodatków do żywności; • Zasady sporządzania dokumentacji związanej z zamówieniami i magazynowaniem żywności.	• Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż. w pomieszczeniach magazynowych oraz na poszczególnych etapach produkcji; • Dobierać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze niezbędne podczas procesu produkcyjnego; • Określać zapotrzebowanie na surowce na podstawie receptur; • Dobierać warunki przechowywania w zależności od rodzaju żywności, kierując się zasadą FIFO[15]; • Określać zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania; • Oceniać na podstawie cech organoleptycznych przydatność surowców do produkcji; • Dokonywać oceny żywności na podstawie oznakowania na opakowaniu produktu; • Przyjmować i oceniać dostawę surowców, półproduktów, dodatków do żywności; • Kontrolować dokumentację związaną z zamówieniami i magazynowaniem żywności.

Z3 Opracowywanie jadłospisów i receptur z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady planowania jadłospisów na potrzeby procesu produkcji żywności; • Zasady opracowywania receptur na potrzeby procesu produkcji żywności; • Zasady racjonalnego żywienia[10]; • Zasady sporządzania potraw dietetycznych; • Metody oceny sposobów żywienia; • Programy komputerowe do planowania i oceny żywienia.	• Planować jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz normami żywienia; • Opracowywać receptury potraw i napojów; • Określać wartość odżywczą potraw i napojów; • Oceniać i korygować jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia; • Korzystać z programów komputerowych do planowania i oceny żywienia.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Organizowanie i kierowanie pracą podległego personelu w zakresie kontroli jakości procesu produkcyjnego oraz obsługi konsumentów

Kompetencja zawodowa Kz2: Organizowanie i kierowanie pracą podległego personelu w zakresie kontroli jakości procesu produkcyjnego oraz obsługi konsumentów obejmuje zestaw zadań zawodowych Z4, Z5, Z6, Z7, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z4 Nadzorowanie i kontrolowanie prawidłowej eksploatacji maszyn i urządzeń produkcyjnych	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż. dotyczące eksploatacji maszyn i urządzeń produkcyjnych; • Maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach produkcji; • Zasady organizacji poszczególnych stanowisk pracy w ciągu produkcyjnym; • Zasady sporządzania dokumentacji stanowiskowej na potrzeby obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych; • Instrukcje obsługi maszyn stosowanych w procesie produkcji.	• Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż. dotyczących eksploatacji maszyn i urządzeń produkcyjnych, a także kontrolować podległych pracowników w zakresie ich przestrzegania; • Dobierać maszyny i urządzenia do procesu produkcji; • Ustalać parametry techniczne maszyn i urządzeń gastronomicznych na poszczególnych etapach produkcji; • Udzielać instruktażu stanowiskowego podległemu personelowi; • Nadzorować poprawność obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych wykorzystywanych w produkcji, a w razie konieczności osobiście je obsługiwać; • Prowadzić i kontrolować dokumentację techniczną maszyn i urządzeń gastronomicznych na poszczególnych stanowiskach.

Z5 Kontrolowanie jakości procesu produkcyjnego	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Przepisy, standardy i normy dotyczące żywienia i bezpieczeństwa oraz jakości żywności i żywienia; • Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia; • Czynniki wpływające na jakość żywności i żywienia; • Zasady działania i obsługi przyrządów kontrolno-pomiarowych; • Zasady pobierania i przechowywania próbek do badań laboratoryjnych na potrzeby kontrolowania jakości procesu produkcji; • Zasady posługiwania się dokumentacją technologiczną[1].	• Przestrzegać aktualnych przepisów, standardów i norm dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia; • Przestrzegać procedur i instrukcji związanych z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia (m.in. system HACCP[13] oraz norma ISO 22000[7]); • Określać zagrożenia mające wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności[5]; • Odczytywać i interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych; • Pobierać i przechowywać próbki żywności do badań laboratoryjnych na potrzeby kontrolowania jakości procesu produkcji; • Prowadzić i kontrolować dokumentację technologiczną.

Z6 Organizowanie i nadzorowanie obsługi konsumentów	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Rodzaje placówek i usług gastronomicznych; • Zasady przygotowywania oferty usług gastronomicznych; • Zasady tworzenia jadłospisów i kart menu na potrzeby sprzedaży; • Sposoby eksponowania i dekoracji wytworzonej żywności; • Sposoby kalkulacji cen potraw i napojów; • Programy komputerowe do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych; • Formy promocji usług gastronomicznych.	• Określać rodzaj placówki gastronomicznej i dobierać odpowiednie usługi do jej typu; • Przygotowywać oferty usług gastronomicznych; • Planować posiłki, jadłospisy, karty menu w zależności od typu zakładu gastronomicznego na potrzeby sprzedaży; • Oceniać sposób dekorowania i eksponowania potraw; • Sporządzać kalkulację cen potraw i napojów; • Korzystać z programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych; • Dobierać sposoby promocji usług gastronomicznych.

Z7 Nadzorowanie, kontrolowanie i ocenianie jakości wytwarzanych gotowych produktów	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zmiany zachodzące w żywności podczas procesu technologicznego; • Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia; • Sposoby oceny jakościowej żywności; • Zasady działania i obsługi przyrządów kontrolno-pomiarowych na potrzeby oceny jakości wytworzonej żywności; • Zasady pobierania i przechowywania próbek do badań laboratoryjnych na potrzeby oceny jakości wytworzonej żywności; • Zasady właściwego gospodarowania odpadami.	• Oceniać zmiany zachodzące w żywności podczas procesu technologicznego; • Określać zagrożenia mające wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia; • Zapobiegać zagrożeniom występującym w czasie produkcji żywności w celu utrzymania jej wysokiej jakości; • Dokonywać oceny organoleptycznej[8] wytworzonej żywności; • Odczytywać i interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych na potrzeby oceny jakości wytworzonej żywności; • Pobierać i przechowywać próbki żywności do badań laboratoryjnych celem przeprowadzenia oceny jakości wytworzonej żywności; • Przestrzegać zasad gospodarowania odpadami.

3.4. Kompetencje społeczne

Pracownik w zawodzie **technik żywienia i gospodarstwa domowego** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

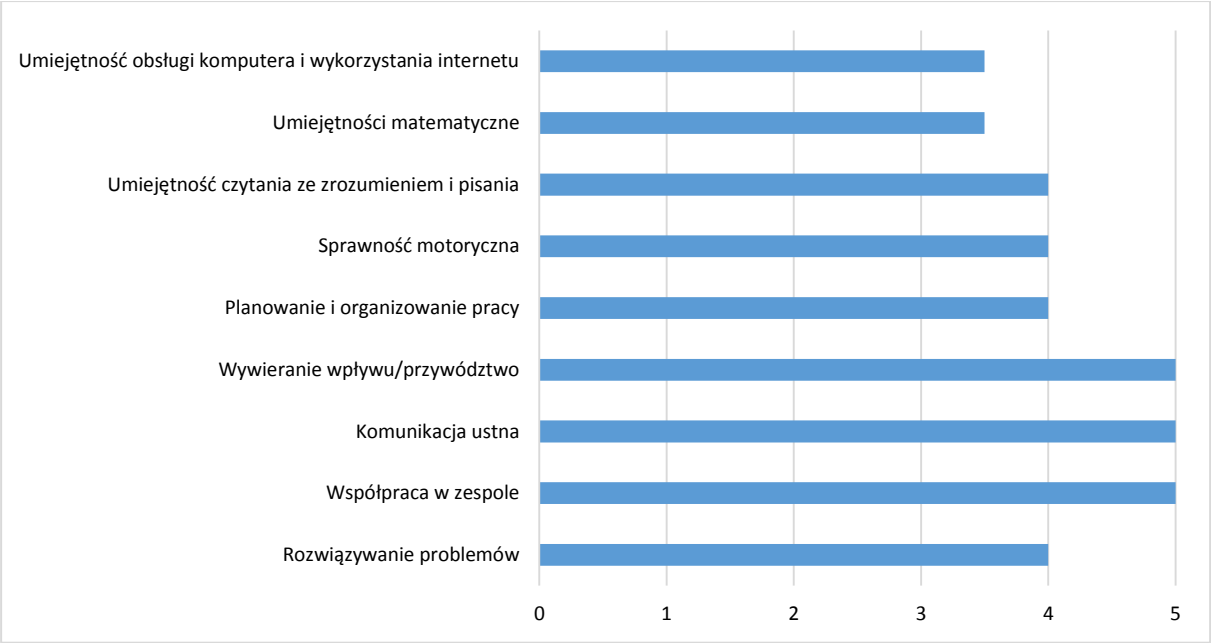
W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za skutki podejmowanych działań (bezpieczeństwo i zdrowie ludzi) oraz za powierzony sprzęt i narzędzia, wykorzystywane w produkcji potraw i napojów.
- Podejmowania samodzielnych działań i współpracy w zespole podczas procesu technologicznego i kontroli jakościowej potraw i napojów.
- Podnoszenia kompetencji zawodowych związanych z rozwojem branży gastronomicznej i zmianami przepisów prawa.

- Komunikowania się z różnymi grupami odbiorców, dostosowanego do specyficznych potrzeb i uwarunkowań tych grup, w celu realizacji całości zadań zawodowych związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych.
- Przestrzegania i propagowania wysokich standardów etycznych w środowisku zawodowym.
- Wykazywania się wysoką kulturą osobistą w środowisku pracy.

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 żywienia i gospodarstwa domowego.**



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **technik żywienia i gospodarstwa domowego**

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 żywienia i gospodarstwa domowego** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka.

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 żywienia i gospodarstwa domowego może znaleźć pracę we wszystkich otwartych lub zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego. Może również podejmować pracę w przedsiębiorstwach produkcji żywności.

Miejscem zatrudnienia mogą być m.in.:
- stołówki: szpitalne, szkolne, w zakładach karnych,
- stołówki pracownicze w zakładach pracy,
- żłobki i przedszkola,
- restauracje,
- bary mleczne,
- bary szybkiej obsługi typu fast food,
- lodziarnie,
- kawiarnie,
- zakłady produkcji żywności.

Technik żywienia i gospodarstwa domowego ma również możliwość znalezienia pracy w jednostkach administracji publicznej różnych szczebli, takich jak:
- Główny Inspektorat Sanitarny,
- Państwowa Inspekcja Sanitarna,
- Wojewódzkie Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne,
- Powiatowe Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne.

Technik żywienia i gospodarstwa domowego może także założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą, ukierunkowaną na produkcję i sprzedaż wytworzonej 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 kształcenia zawodowego w Polsce nie przygotowuje się kandydatów do pracy w zawodzie **technik żywienia i gospodarstwa domowego**.

Kompetencje potrzebne do wykonywania zawodu technik żywienia i gospodarstwa domowego można uzyskać:

- w ramach kształcenia w technikum w zawodzie pokrewnym technik żywienia i usług gastronomicznych,
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych (dla dorosłych) w ww. zawodzie w zakresie kwalifikacji: TG.07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, które mogą prowadzić:
  - publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe,
  - niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych, 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.

Potwierdzenie kompetencji w zawodzie pokrewnym technik żywienia i usług gastronomicznych (w zakresie ww. kwalifikacji) prowadzą, również z trybie eksternistycznym, Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Osoby, które po spełnieniu wymagań formalnych i zdaniu egzaminów uzyskały dyplom potwierdzający kwalifikacje wyodrębnione w tym zawodzie, mają możliwość otrzymania również suplementu Europass do tego dokumentu (w języku polskim i angielskim), co ma istotne znaczenie w przypadku poszukiwania pracy za granicą.

Szkolenie

Szkolenia pracowników w zawodzie **technik żywienia i gospodarstwa domowego** mogą być:

- organizowane na własne potrzeby (dla kandydatów do pracy i pracowników) w danym zakładzie żywienia zbiorowego. Mogą to być np. warsztaty kulinarne z kuchni włoskiej, hiszpańskiej, meksykańskiej itp.,
- oferowane na wolnym rynku usług szkoleniowych. Przykładowa tematyka:
  - nowoczesne rozwiązania i techniki kulinarne w kuchni polskiej,
  - zarządzanie personelem punktu gastronomicznego,
  - pełnomocnik systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

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 miesięczne osób pracujących w zawodzie **technik żywienia i gospodarstwa domowego** jest zróżnicowane i kształtuje się najczęściej w przedziale od 2720 zł do 4400 zł brutto.

Poziom wynagrodzeń osób wykonujących zawód technik żywienia i gospodarstwa domowego uzależniony jest m.in. od:
- szczegółowego zakresu działań,
- sytuacji na lokalnym rynku,
- rodzaju pracodawcy (prywatny, publiczny),
- liczby przedsiębiorstw działających na danym terenie obejmującym zakres poszukiwań miejsca pracy,
- regionu Polski,
- wielkości aglomeracji.

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 żywienia i gospodarstwa domowego** możliwe jest zatrudnienie osób niepełnosprawnych.

Warunkiem niezbędnym jest identyfikacja indywidualnych barier oraz dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:

- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R), wymagane jest wówczas wyposażenie stanowiska w uchwyty, poręcze, regulowaną wysokość krzesła, podnóżka i inne udogodnienia,
- z niewielką dysfunkcją kończyn górnych (05-R), która nie wyklucza pracy przy komputerze, wymagane jest wówczas dostosowanie sprzętu komputerowego,
- z dysfunkcją narządu słuchu (03-L), pod warunkiem, że niepełnosprawność ta jest możliwa do skorygowania za pomocą implantów lub aparatów słuchowych,
- z niewielką dysfunkcją narządu wzroku (04-O), w przypadku możliwości skorygowania jej szkłami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi.

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 Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 328 z 22.12.2005, s. 1) oraz 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 (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 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 55).

- 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 i 1149, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 376, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).
- 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 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka (Dz. U. poz. 1155).
- 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 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).

Literatura branżowa:

- Derbis A., Linka L.: Żywienie i usługi gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Format-AB, Warszawa 2016.
- Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2007.
- Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Żywienie i usługi gastronomiczne cz. I, II, III. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Format-AB, Warszawa 2015, 2016.
- Kołłajtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B.: Żywienie i usługi gastronomiczne cz. VI. Zasady żywienia. Format-AB, Warszawa 2017.
- Kozłecka B., Osowska K.: Przedsiębiorstwo gastronomiczne. Difin, Warszawa 2012.
- Kunachowicz H., Czarnowska-Misztal E., Turlejska H.: Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2000.
- Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa 2017.
- Lada E.H.: Agrobiznes. Podstawy przetwórstwa spożywczego. WSiP, Warszawa 2008.
- Ozdarska J.: Żywienie i usługi gastronomiczne cz. VII. Organizacja produkcji gastronomicznej. Format-AB, Warszawa 2017.
- Sawicka B., Bilska B., Tul-Krzyszczuk A., Sawicka-Muchewicz A.: Żywienie i usługi gastronomiczne cz. VIII. Usługi gastronomiczne. Format-AB, Warszawa 2017.

- Sawicka-Muchewicz A., Krajewski K., Tul-Krzyszczuk A., Świątkowska M., Mietlewski Z., Zabrocki R.: Żywienie i usługi gastronomiczne cz. V. Działalność gospodarcza w gastronomii. Format-AB, Warszawa 2016.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.10.2018]:

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: http://kwalifikacje.praca.gov.pl
- Czasopismo „Nowości Gastronomiczne": http://horecanet.pl/nowosci-gastronomiczne-2
- Czasopismo „Przegląd Gastronomiczny": http://przeglad-gastronomiczny.pl
- Grupa Lloyd's Register – Bezpieczeństwo żywności - szkolenia: http://www.lrqa.pl/bezpieczenstwo-zywnosci/szkolenia
- Główny Inspektor Sanitarny: http://gis.gov.pl
- Główny Urząd Miar: http://gum.gov.pl
- Informatory o egzaminach potwierdzających kwalifikacje zawodowe: https://cke.gov.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-zawodowy-formula-2017/informatory/informatory-2
- Portal Asystent BHP: https://asystentbhp.pl
- Portal gastronomiczny: http://gastrona.pl
- Portal gastronomiczny: http://gastrowiedza.pl
- Portal logistyczny: http://logistyka.net.pl
- 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	**Dokumentacja technologiczna**	Instrukcje technologiczne, które są zbiorem przepisów postępowania technologicznego; normy zakładowe i Polskie Normy; instrukcje bezpieczeństwa pracy dotyczące obsługi maszyn i urządzeń, warunków pracy w chłodniach i mroźniach; instrukcje higieny produkcji dotyczące kontroli surowców, higieny maszyn, urządzeń i pomieszczeń, higieny osobistej pracowników; dokumenty związane z systemami zapewnienia jakości i zarządzania jakością (ISO 22000, HACCP).	Lada E.H.: Agrobiznes. Podstawy przetwórstwa spożywczego. WSiP, Warszawa 2008

2	**Food Cost (Kalkulacja kosztów)**	Koszt surowców spożywczych zakupionych na potrzeby wytworzenia dań sprzedawanych w danej gastronomii. Koszty surowcowe to jedna z 3 głównych grup kosztowych w gastronomii (poza kosztami operacyjnymi i kosztami personalnymi), charakteryzująca się dużą zmiennością (ich wysokość uzależniona jest od wysokości sprzedaży).	https://gastrowiedza.pl/baza-wiedzy/slownik-hasel/f/food-cost-z-ang-koszt-zywnosci-inaczej-koszt-surowca [dostęp: 31.10.2018]
3	**Higrometr (wilgotnościomierz)**	Przyrząd służący do wyznaczania zawartości wilgoci w powietrzu. Działanie higrometrów opiera się na wykorzystaniu zjawiska modyfikacji właściwości pewnych substancji na skutek zmian wilgotności powietrza.	https://www.conrad.pl/artykuly/guides/higrometry-zasada-dzialania-i-wykorzystanie [dostęp: 31.10.2018]
4	**Jadłospis**	Spis posiłków, potraw i uzupełniających produktów spożywczych oraz napojów przeznaczonych do spożycia w danej jednostce czasu – najczęściej w ciągu jednego dnia.	Kunachowicz H., Czarnowska--Misztal E., Turlejska H.: Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2000
5	**Jakość i bezpieczeństwo żywności**	Ogół warunków, które muszą być spełnione w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka. Warunki te dotyczą w szczególności stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniania żywności, cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością.	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.) http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/U/D20061225Lj.pdf [dostęp: 31.10.2018]
6	**Legalizacja**	Zespół czynności obejmujących sprawdzenie, stwierdzenie i poświadczenie dowodem legalizacji, że przyrząd pomiarowy spełnia wymagania metrologiczne (przyrząd zapewnia określoną dokładność pomiarów).	Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 376, z późn. zm.) http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20010630636/U/D20010636Lj.pdf [dostęp: 31.10.2018]
7	**Norma ISO 22000**	Międzynarodowy standard systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności dla całego łańcucha dostaw żywności, od plantatorów i producentów po przetwórców i firmy pakujące, transportowe i punkty sprzedaży. Dotyczy też dostawców produktów niespożywczych i usług, takich jak producenci środków czystości i urządzeń. Norma może być stosowana przez organizacje o dowolnej wielkości. ISO 22000 określa wymagania dla systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, który obejmuje interaktywną komunikację, zarządzanie systemami i programy wstępne. Norma skupia się na wiarygodności łańcucha dostaw, obejmuje zasady systemu zarządzania i jest zgodna z zasadami HACCP.	http://www.lrqa.pl/normy-i-standardy/iso22000 [dostęp:31.10.2018]
8	**Ocena organoleptyczna**	Metoda oceny jakości produktów spożywczych za pomocą zmysłów: wzroku, węchu, dotyku i smaku, na podstawie oględzin i degustacji.	https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/organoleptyczna-ocena-zywnosci;3951729.html [dostęp: 31.10.2018]

9	**Proces technologii produkcji**	Składa się z wielu operacji technologicznych, które właściwie przeprowadzone decydują o jakości półproduktów i gotowych wyrobów. Przy doborze odpowiedniego sposobu realizowania procesu technologicznego należy kierować się zasadami najlepszego wykorzystania surowca, energii oraz maszyn i urządzeń, aby otrzymać produkt o jak najwyższej jakości sensorycznej i higieniczno--żywieniowej. W produkcji gastronomicznej właściwy proces technologiczny można podzielić na dwa najważniejsze etapy: obróbkę wstępną i obróbkę cieplną.	https://gastrowiedza.pl/slownik-gastronomiczny/proces-technologiczny [dostęp: 31.10.2018]
10	**Racjonalne żywienie**	Planowanie posiłków z zastosowaniem norm żywienia oraz tabel wartości odżywczej produktów spożywczych, z uwzględnieniem uwarunkowań genetycznych, społecznych i kulturowych.	Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2007
11	**Receptura**	Ilościowy spis określonych składników (surowców) pozwalający na wytworzenie gotowego produktu, dobra, towaru. Receptura powinna zawierać: ilościowy skład surowców, wydajność surowców, masę sprzedawanej porcji wyrobu, sposób wykonania wyrobu, jak również jego serwowania, w tym garnirowanie (dekoracja). Na tej podstawie można dokonać kalkulacji ceny wyrobu i jest to również podstawą rozliczenia osób odpowiedzialnych za produkcję i za magazyny.	https://gastrowiedza.pl/baza-wiedzy/slownik-hasel/r/receptura-gastronomiczna [dostęp:31.10.2018]
12	**Surowiec**	Produkt produkcji pierwotnej (produkcji podstawowej), w tym produkty ziemi, pochodzące z hodowli, polowań i połowów. Surowce (produkty podstawowe) obejmują między innymi produkty pochodzenia roślinnego, produkty pochodzenia zwierzęcego, produkty pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zbierane w naturalnym środowisku.	https://gis.gov.pl/wp-content/uploads/2018/04/guidance_doc_852-2004_pl.pdf [dostęp: 31.10.2018]
13	**System HACCP**	System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (skrót z ang.: Hazard Analysis and Critical Control Points). 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.	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.) http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20061711225 [dostęp: 31.10.2018]
14	**Zakład żywienia zbiorowego**	Zakład wykonujący działalność w zakresie zorganizowanego żywienia konsumentów.	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.) http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20061711225 [dostęp: 31.10.2018]
15	**Zasada FIFO**	Metoda wyceny zużycia materiałów oparta na założeniu, że wydanie materiałów do produkcji rozliczane jest według cen zakupu materiałów, które chronologicznie były przyjmowane do magazynu. Zasada, zgodnie z którą towary najdłużej składowane w magazynie wydawane są w pierwszej kolejności. Skrót z ang.: „first in – first out" (pierwsze weszło – pierwsze wyszło).	https://www.logistyka.net.pl/slownik-logistyczny/szczegoly/289,fifo___pierwsze_weszlo___pierwsze_wyszlo [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 [281]