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 – przetwórstwo owocowo-warzywne (314413)



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 – przetwórstwo owocowo-warzywne

(314413)

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 – przetwórstwo owocowo-warzywne (314413)

© 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 [266]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): https://unsplash.com/photos/6vdNPL3a5SE [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 ... 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 ... 9

2.7. Zawody pokrewne ... 10

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE ... 10

3.1. Zadania zawodowe ... 10

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie pracy w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego ... 10

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Produkowanie wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego ... 11

3.4. Kompetencja zawodowa Kz3: Kontrolowanie produkcji i nadzór w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego ... 13

3.5. Kompetencje społeczne ... 14

3.6. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu ... 15

3.7. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji ... 15

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO ... 16

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie ... 16

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu ... 17

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów ... 18

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie ... 18

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO) ... 19

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE ... 19

7. SŁOWNIK POJĘĆ ... 21

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze) ... 21

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe) ... 23

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

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

Technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne 314413

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Technik przedsiębiorstwa produkcyjnego owoców.
- Technik przedsiębiorstwa produkcyjnego owoców i warzyw.
- Technik przedsiębiorstwa produkcyjnego warzyw.
- Technik przetwórstwa owoców.
- Technik przetwórstwa owoców i warzyw.
- Technik przetwórstwa warzyw.
- Technik technolog produkcji soków.
- Technik zakładu produkcji koncentratów owocowych.
- Technik zakładu produkcji koncentratów owocowych i warzywnych.
- Technik zakładu produkcji koncentratów warzywnych.
- Technolog przetwórstwa owoców.
- Technolog przetwórstwa owoców i warzyw.
- Technolog przetwórstwa warzyw.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 3144 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.
- Halina Maras-Pawliszyn – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, Kluczbork.
- Teresa Szerszeń – Jabil Poland sp. z o.o., Kwidzyn.
- Magdalena Szymczuk – PBS sp. z o.o., Sopot.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Małgorzata Domańska – 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:

- Rafał Kozik – SOSW dla dzieci niewidomych i słabowidzących, Kraków.
- Barbara Szymańczak – Wojskowy Instytut Medyczny Centralnego Szpitala Klinicznego MON, Warszawa.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Agata Roter – Colian sp. z o.o., Opatówek.
- 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 – przetwórstwo owocowo-warzywne nadzoruje proces przetwarzania owoców i warzyw, czuwa nad jakością wytwarzanych półproduktów i wyrobów gotowych.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne jest zawodem o charakterze zarządzająco-produkcyjnym. Pracownik wykonuje pracę ręcznie i mechanicznie z zastosowaniem właściwych narzędzi oraz sprzętów i urządzeń. Jego praca polega m.in. na:

- uczestniczeniu w opracowywaniu nowych receptur, norm i dokumentacji produkcyjnej,
- nadzorowaniu przebiegu produkcji przetworów owocowo-warzywnych na powierzonym odcinku,
- kontrolowaniu parametrów technologicznych na różnych etapach produkcji,
- ocenianiu jakości surowców, półproduktów, wyrobów gotowych i materiałów pomocniczych[9],
- organizowaniu i nadzorowaniu pracy podległych pracowników,
- pobieraniu próbek surowców, półproduktów i wyrobów gotowych do oceny jakościowej,
- wykonywaniu badań laboratoryjnych surowców, półproduktów, wyrobów gotowych,
- przeprowadzaniu prób laboratoryjnych i produkcyjnych nowych produktów,
- sporządzaniu instrukcji produkcyjnych dla danego produktu i zakładu,
- ocenianiu organoleptycznym surowców, półproduktów, wyrobów gotowych,
- wytyczaniu gramatury wsadu do opakowań,
- określaniu parametrów sterylizacji[11], pasteryzacji, suszenia, zamrażania owoców i warzyw,
- ustalaniu terminów przydatności do spożycia wyrobów gotowych.

Sposoby wykonywania pracy

Technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne w swojej pracy zawodowej stosuje techniki i procedury związane:

- z uczestnictwem w badaniach laboratoryjnych (przeprowadzanie analiz chemicznych, organoleptycznych, czyli ocena smaku, barwy, zapachu, konsystencji, zawartości wody, tłuszczów, środków konserwujących oraz analiz fizycznych),
- z procesem opracowywania nowych technologii,
- z kontrolą pracy podwładnych,
- ze sposobem przyjmowania i magazynowania surowców przed dopuszczeniem do produkcji oraz procesem przetwarzania surowców i magazynowania produktów gotowych,
- ze znajomością i kontrolą narzędzi specjalistycznych, maszyn i urządzeń przemysłowych do procesów przetwarzania owoców i warzyw w kierunku określonych standardów i norm technologicznych,
- z kierowaniem, organizacją i czuwaniem nad jakością i efektywnością pracy powierzonej linii produkcyjnej przetwarzającej owoce i warzywa,
- z przestrzeganiem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż., Dobrej Praktyki Higienicznej (Good Higienic Practice – GHP)[4], Dobrej Praktyki Produkcyjnej (Good Manufacturing Practice – GMP)[5] oraz systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)[1] i innych systemów zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem żywności[2], jakie są stosowane w danym zakładzie.

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 – przetwórstwo owocowo-warzywne** jest zakład produkcji przetworów z owoców i warzyw. Swoją pracę technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne najczęściej wykonuje w zamkniętych pomieszczeniach produkcyjnych, biurowych, magazynowych lub laboratoryjnych. Pomieszczenia, gdzie wykonywana jest praca, posiadają zazwyczaj oświetlenie sztuczne oraz instalacje wentylacyjne.

Pracownicy wykonujący zadania zawodowe w ramach zawodu technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne mogą pracować w pomieszczeniach o wysokim stopniu hałasu i wibracji, w wysokich lub niskich temperaturach. Praca może być wykonywana zarówno w pozycji stojącej, jak i siedzącej.

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

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:

- sprzęt laboratoryjny (może być różny w poszczególnych laboratoriach zakładowych),
- urządzenia do wstępnej obróbki owoców, warzyw i grzybów, np. separatory ziemi i kamieni, wialnie[12], sortowniki, płuczki, drylownice, odszypułczarki (obrywarki szypułkowe), obieraczki parowe,
- maszyny i urządzenia do rozdrabniania, np. przecieraczki, krajalnice,
- prasy, filtry, wirówki,
- suszarnie,
- taśmociągi, podnośniki,
- myjki natryskowe opakowań szklanych,
- rozparzacze, blanszowniki[3] i kotły warzelne,

- odczynniki do wykonywania analiz chemicznych,
- wyparki[13],
- nalewarki, zamykarki,
- pasteryzatory, autoklawy (do przeprowadzania pasteryzacji i sterylizacji – utrwalania wyrobów),
- linie do produkcji półproduktów i wyrobów gotowych,
- tunele mroźnicze, fluidyzacyjne.

Organizacja pracy

Technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne w zależności od miejsca pracy, wytyczonych zadań i liczby pracowników w określonym zakładzie pracy może wykonywać pracę indywidualnie lub w zespole. W przedsiębiorstwie przetwórstwa owoców i warzyw praca odbywa się najczęściej w systemie dwu- lub trzyzmianowym. Wykonuje pracę indywidualnie lub współpracuje z zespołem.

W związku z występującą sezonowością surowców owocowo-warzywnych intensywność prac w zakładzie produkcyjnym, jak i asortyment wyrobów zmieniają się. Wiąże się z tym konieczność odpowiedniego dostosowania procesu technologicznego i możliwość zmian w organizacji pracy technika i podległych mu pracowników.

Szczególnie ważne jest planowanie i organizowanie przetwórstwa owoców i warzyw zgodnie z:
- wymaganiami sanitarno-higienicznymi,
- zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (Good Manufacturing Practice – GMP),
- zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (Good Higienic Practice – GHP),
- zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP),
- instrukcjami stanowiskowymi i procedurami wewnątrzzakładowymi.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne może być narażony m.in. na:
- zagrożenia mechaniczne (możliwość urazu w kontakcie z ostrymi elementami maszyn, śliską powierzchnią w hali),
- oparzenia spowodowane wysoką temperaturą stosowanych technologii,
- upośledzenie słuchu wywołane hałasem związanym z pracą maszyn i urządzeń,
- zagrożenia chemiczne (używanie preparatów chemicznych do wykonywania analiz, mycia i dezynfekcji),
- zagrożenie awariami przemysłowymi (awaria instalacji chłodniczej, wyciek substancji chemicznych),
- oddziaływanie niskiej lub wysokiej temperatury oraz wysokiej wilgotności powietrza.

Do występujących w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne chorób można zaliczyć m.in.:
- choroby narządu słuchu,
- choroby układu kostno-stawowego,
- schorzenia układu naczyniowego i nerwowego.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo--warzywne** ważne są:

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

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

w kategorii sprawności i zdolności
- uzdolnienia techniczne i organizacyjne,
- dobra pamięć,
- rozumowanie logiczne,
- łatwość wypowiadania się w mowie i piśmie,
- podzielność uwagi,
- 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*: *3.5. Kompetencje społeczne; 3.6. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Praca w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne** pod względem wydatku energetycznego należy do prac średnio ciężkich. Występuje w niej również obciążenie umysłowe związane np. z kontrolowaniem pracy podległych pracowników, analizowaniem, rozwiązywaniem problemów i podejmowaniem decyzji. 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 w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne 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 – przetwórstwo owocowo-warzywne są m.in.:
- pozytywny wynik badania na nosicielstwo, np. pałeczek z grupy Salmonella i Shigella,
- zakażenie gronkowcem złocistym,
- alergia kontaktowa i wziewna na opary i pyły, środki dezynfekcyjne.

Przeciwwskazaniami do wykonywania zawodu ponadto mogą być:
- dysfunkcje fizyczne ograniczające zdolność przemieszczania się,
- niska wytrzymałość fizyczna,
- zaburzenia widzenia barw,
- ograniczenia sprawności rąk,
- niesprawność narządu słuchu lub wzroku, których nie można skorygować aparatem słuchowym, szkłami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi**.**

Do najczęściej występujących w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo--warzywne chorób można m.in. zaliczyć:
- choroby układu nerwowego lub 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 – przetwórstwo owocowo-warzywne** preferowane jest wykształcenie średnie na poziomie technikum lub branżowej szkoły II stopnia w zawodach z obszaru 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 – przetwórstwo owocowo-warzywne** ułatwiają:

- dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w pokrewnym zawodzie szkolnym technik technologii żywności,
- świadectwa potwierdzające kwalifikacje TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń oraz TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych, w pokrewnym zawodzie szkolnym technik technologii żywności.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu na stanowiskach pracy w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne 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,
- certyfikaty lub zaświadczenia potwierdzające udział w szkoleniach w zakresie technologii produkcji żywności i wiedzę na temat międzynarodowych norm bezpieczeństwa żywności i europejskiego prawa żywnościowego.

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

W zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne** osoba rozpoczynająca pracę może być zatrudniona na różnych stanowiskach pomocniczych i produkcyjnych, np. młodszego specjalisty ds. produkcji, a następnie wraz z nabyciem doświadczenia zawodowego awansować na samodzielne stanowisko np. kierownika niższego (mistrz, brygadzista) i następnie średniego szczebla (kierownik zmiany, wydziału, linii), który nadzoruje i kontroluje podległych pracowników, organizuje ich pracę, szkoli, odpowiada za jakość, terminowość i wydajność pracy. Może również pracować na stanowiskach technologa żywności, referenta do spraw rozliczeń produkcji lub laboranta.

Po uzyskaniu kierunkowego wyższego wykształcenia (np. na kierunku bezpieczeństwo i produkcja żywności) może awansować na stanowisko głównego technologa, specjalisty do spraw kontroli jakości, a także na wyższe stanowiska kierownicze.

Technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne może:

- kontynuować naukę na studiach wyższych ze szczególnym uwzględnieniem wydziałów technologii żywności (np. na kierunku bezpieczeństwo i produkcja żywności) oraz kierunkach związanych z zarządzaniem jakością,
- podjąć pracę w instytucjach prowadzących badania i ocenę żywności, handel artykułami spożywczymi i dystrybucję żywności,
- rozpocząć prowadzenie własnej działalności gospodarczej.

Osoba pracująca w tym zawodzie może również rozszerzać kompetencje, podejmując kształcenie i/lub szkolenie w zawodach pokrewnych.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne** 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 – przetwórstwo owocowo-warzywne

wchodzących w skład zawodu szkolnego (pokrewnego) technik technologii żywności, w zakresie kwalifikacji:
- TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- 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 – przetwórstwo owocowo-warzywne** 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 – produkcja koncentratów spożywczych	314406
Technik technologii żywności – przechowalnictwo chłodnicze i technologia żywności mrożonej	314408
Technik technologii żywności – przetwórstwo fermentacyjne	314409
Technik technologii żywności – przetwórstwo ziemniaczane	314417

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:
Z1 Planowanie produkcji w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego.
Z2 Przyjmowanie i przygotowanie surowców do produkcji.
Z3 Magazynowanie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego.
Z4 Sporządzanie półproduktów i wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego.
Z5 Magazynowanie wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego.
Z6 Ocenianie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego.
Z7 Nadzorowanie przebiegu procesów technologicznych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie pracy w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego

Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie pracy w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Planowanie produkcji w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zasady organizowania stanowisk pracy	• Stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów prawa dotyczące ochrony

zgodnie z ergonomią, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; • Zasady stosowania odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej na poszczególnych stanowiskach w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Dokumentację technologiczną[7] i normy obowiązujące w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Procesy i operacje jednostkowe stosowane w przetwórstwie owocowo-warzywnym; • Zastosowanie maszyn i urządzeń w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Procedury ustalania harmonogramu produkcji; • Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce, półprodukty, dodatki do żywności[6] oraz materiały pomocnicze; • Zasady zagospodarowania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych zakładu przetwórstwa owocowo-warzywnego.	przeciwpożarowej i ochrony środowiska; • Nadzorować wykonywanie zadań pracowników zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisami prawa dotyczącymi ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; • Kontrolować przestrzeganie stosowania odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej przez pracowników na poszczególnych stanowiskach w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Korzystać z dokumentacji technologicznej i norm przy planowaniu produkcji i sporządzaniu schematów technologicznych[10]; • Planować procesy i operacje jednostkowe do produkcji wyrobów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Planować zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Ustalać harmonogram produkcji; • Obliczać zapotrzebowanie na surowce, półprodukty oraz materiały pomocnicze; • Planować zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych zakładu przetwórstwa owocowo-warzywnego.

Z2 Przyjmowanie i przygotowanie surowców do produkcji	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Procedury przyjmowania dostaw surowców w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Specyfikacje dotyczące oceny jakości surowców; • Instrukcje technologiczne[8], procedury i normy technologiczne; • Zasady przygotowania surowca do produkcji.	• Oceniać przydatność surowców do produkcji; • Sporządzać specyfikacje dotyczące oceny jakości surowców; • Przestrzegać instrukcji technologicznych i procedur oraz stosować normy technologiczne; • Określać zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji przetworów owocowo-warzywnych; • Oceniać stopień przygotowania surowca do produkcji przetworów owocowo-warzywnego; • Kontrolować zgodność dostawy surowców i półproduktów z dokumentacją dostawczą.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Produkowanie wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego

Kompetencja zawodowa Kz2: Produkowanie wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego obejmuje zestaw zadań zawodowych Z3, Z4, Z5, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z3 Magazynowanie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności obowiązujące w magazynach surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych; • Zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców i półproduktów w trakcie magazynowania; • Zastosowanie i obsługę sprzętu, urządzeń oraz aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach surowców i półproduktów; • Warunki magazynowania surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Zasady rozmieszczania surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych w magazynie; • Dokumenty magazynowe stosowane w magazynie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych.	• Nadzorować przestrzeganie zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności obowiązujących w magazynach surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych; • Zapobiegać zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców oraz półproduktów w trakcie magazynowania; • Stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową do monitorowania warunków magazynowania surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Kontrolować warunki w magazynach surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych; • Kontrolować prawidłowe rozmieszczanie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych w magazynie; • Wypełniać dokumenty magazynowe.

Z4 Sporządzanie półproduktów i wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Instrukcje technologiczne produkcji wyrobów gotowych obowiązujące w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Receptury obowiązujące w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Sposoby wprowadzania nowych receptur wyrobów gotowych w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Technologie produkcji wyrobów gotowych przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Zasady przygotowania surowców i półproduktów do produkcji; • Zastosowanie i obsługę maszyn oraz urządzeń do produkcji wyrobów gotowych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Zastosowanie maszyn i urządzeń w linii produkcyjnej do produkcji wyrobów gotowych przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Obieg i zasady prowadzenia dokumentacji międzyoperacyjnej: • Sposób obliczania wydajności produkcji wyrobów gotowych przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Rodzaje opakowań stosowanych do pakowania wyrobów gotowych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Zasady znakowania opakowań wyrobów	• Organizować produkcję wyrobów gotowych przetwórstwa owocowo-warzywnego zgodnie z instrukcjami technologicznymi; • Stosować receptury do planowania i rozliczania produkcji w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Wdrażać nowe receptury; • Stosować technologie produkcji do zaplanowanych zadań zawodowych pracowników; • Nadzorować prawidłowe zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Obsługiwać linię produkcyjną do produkcji wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Prowadzić dokumentacje międzyoperacyjną; • Obliczać wydajność produkcji wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Oceniać prawidłowe zastosowanie opakowań podczas pakowania wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Oceniać prawidłowe znakowanie opakowań wyrobów gotowych przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Nadzorować przestrzeganie zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem

gotowych przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności obowiązujące w trakcie produkcji wyrobów gotowych przetwórstwa owocowo-warzywnego.	żywności obowiązujących w trakcie produkcji wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego.

Z5 Magazynowanie wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności obowiązujące w magazynach wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego w trakcie magazynowania wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Zastosowanie i obsługę sprzętu, urządzeń oraz aparatury kontrolno- pomiarowej w magazynach wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Warunki magazynowania wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Zasady rozmieszczania wyrobów gotowych w magazynach zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Dokumenty magazynowe stosowane w magazynie wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego.	• Nadzorować przestrzeganie zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności obowiązujących w magazynach wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Zapobiegać zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo--warzywnego w trakcie magazynowania; • Stosować sprzęt i aparaturę kontrolno--pomiarową do monitorowania warunków magazynowania wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Kontrolować warunki przechowywania wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Kontrolować prawidłowe rozmieszczanie wyrobów gotowych w magazynie zakładu przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Wypełniać dokumenty magazynowe stosowane w magazynie wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego.

3.4. Kompetencja zawodowa Kz3: Kontrolowanie produkcji i nadzór w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego

Kompetencja zawodowa Kz3: Kontrolowanie produkcji i nadzór w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego obejmuje zestaw zadań zawodowych Z6, Z7, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z6 Ocenianie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w trakcie oceny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w zakładach przetwórstwa owocowo--warzywnego; • Zasady pobierania próbek surowców, półproduktów i wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Zasady wykonywania badań fizycznych, fizykochemicznych, chemicznych,	• Kontrolować przestrzeganie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w trakcie oceny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Przestrzegać zasad pobierania próbek surowców, półproduktów i wyrobów gotowych zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Wykonywać badania laboratoryjne surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w zakładach

mikrobiologicznych surowców, półproduktów i wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Zasady interpretowania wyników oceny laboratoryjnej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego.	przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Interpretować wyniki oceny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego.

Z7 Nadzorowanie przebiegu procesów technologicznych w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w trakcie produkcji wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Monitorowanie przebiegu procesów produkcji wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Analizowanie przebiegu procesów produkcji wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Zasady rozliczania zużycia surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych; • Znaczenie wprowadzania postępu technicznego oraz planów organizacyjno-technicznych w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego.	• Kontrolować procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w trakcie produkcji wyrobów zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Monitorować parametry procesów produkcji wyrobów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Interpretować wyniki monitorowanych parametrów w procesie produkcji wyrobów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Podejmować działania korygujące w przypadku stwierdzenia niezgodności w procesie produkcji wyrobów przetwórstwa owocowo-warzywnego; • Obliczać zużycie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych; • Uczestniczyć w pracach projektowych, badawczych oraz współpracować z placówkami naukowo-badawczymi w celu wdrażania nowych technologii.

3.5. Kompetencje społeczne

Pracownik w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

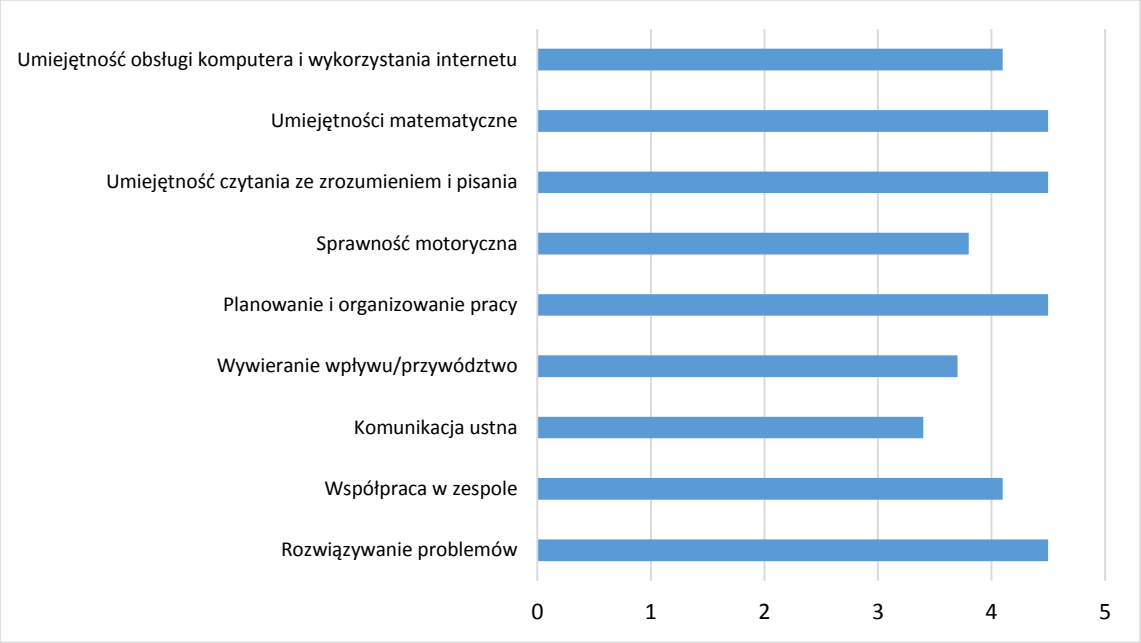
W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za powierzone zadania zawodowe w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego.
- Wykonywania samodzielnie pracy i podejmowania decyzji właściwych dla zajmowanych stanowisk pracy w przetwórstwie owocowo-warzywnym.
- Współdziałania w grupie podczas wykonywania zadań zawodowych w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego.
- Dostosowania się do zmian w środowisku pracy.
- Zarządzania zespołem ludzi oraz efektywnego komunikowania się ze współpracownikami.
- Oceniania i analizowania swoich decyzji w zakresie organizowania pracy, produkowania wyrobów oraz kontrolowania produkcji i nadzorowania w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych zgodnie z postępem technologicznym w branży przetwórstwa owocowo-warzywnego.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową.
- Stosowania technik radzenia sobie ze stresem w środowisku pracy.

- Oceniania zagrożenia zdrowia oraz życia i podejmowania działań adekwatnych do stopnia zagrożenia podczas wykonywania zadań zawodowych.

3.6. 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 – przetwórstwo owocowo-warzywne.**



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne.**

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

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

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne** 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 – przetwórstwo owocowo-warzywne może podjąć pracę:

- we wszystkich zakładach przetwórstwa owoców i warzyw,
- w suszarniach warzyw, kwaszarniach kapusty i ogórków,
- w zakładach produkujących skrobię i wyroby ziemniaczane,
- w gorzelniach, winiarniach, browarach,
- w zakładach gastronomicznych,
- w małych manufakturach spożywczych,
- w laboratoriach przemysłu spożywczego,
- w przedsiębiorstwach zajmujących się przetwórstwem, produkcją lub dystrybucją produktów spożywczych,
- w ramach własnej działalności gospodarczej w obszarze doradczym, badawczym, szkoleniowym lub innym (np. produkcji 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 – przetwórstwo owocowo-warzywne**.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne można uzyskać, podejmując:
- kształcenie w technikum w pokrewnym zawodzie szkolnym technik technologii żywności,
- najpierw kształcenie w branżowej szkole I stopnia w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, 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,
  - TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Kształcenie w zakresie kwalifikacyjnego kursu zawodowego (dla dorosłych) mogą prowadzić:
- publiczne szkoły zajmujące się kształceniem zawodowym,
- 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 – przetwórstwo owocowo-warzywne** w celu wyposażenia ich w kompetencje wymagane na stanowisku pracy.

Szkolenia pracowników mogą być organizowane zgodnie z zapotrzebowaniem wynikającym z prowadzonej produkcji lub zapotrzebowaniem rynku na nowe produkty i technologie produkcji w przetwórstwie owocowo-warzywnym.

Technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne może uczestniczyć w następujących szkoleniach:
- w zakresie systemu mającego na celu utrzymanie odpowiedniej kontroli higieny środowiska pracy i procesów technologicznych zachodzących w zakładach produkujących żywność,
- Audyt Wewnętrzny Zakładowej Kontroli Produkcji (ZKP),
- IFS Logistics – wdrażanie nowych opakowań, magazynowanie, dystrybucja, transport produktów spożywczych i niespożywczych,
- ISO 9000 – system zarządzania jakością,
- D.Gr.2 – uprawnienia do zajmowania się eksploatacją urządzeń i sieci na stanowisku dozoru.

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 – przetwórstwo owocowo-warzywne** jest zróżnicowane i mieści się z reguły w przedziale od 3500 zł do 4200 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat.

Na poziom wynagrodzenia w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne mają wpływ m.in.:

- wykształcenie i staż pracy,
- wielkość zakładu, jego kondycja finansowa,
- 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 – przetwórstwo owocowo-warzywne** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnością.

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

- z dysfunkcją narządu słuchu (03-L), jeśli niepełnosprawność jest możliwa do skorygowania za pomocą implantów lub aparatów słuchowych.
- z zaburzeniami głosu, mowy (03-L), jeśli umożliwiają skuteczny kontakt interpersonalny i komunikację,
- z dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szkłami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia,

- z niewielką dysfunkcją kończyn górnych (05-R), która nie wyklucza wykonywania bardziej precyzyjnych czynności jak np. obsługa maszyn, sprzętu komputerowego, biurowego,
- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R), która nie wyklucza stania i chodzenia, w tym samodzielnego przemieszczania się po zróżnicowanym terenie.

Pracownik z niepełnosprawnością ma prawo do skróconego czasu pracy, dodatkowej przerwy oraz dodatkowego urlopu zgodnie z odrębnymi przepisami.

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.

- 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.).
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2212, 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 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).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, poz. 1502).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lutego 2003 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przetwarzających owoce i warzywa (Dz. U. Nr 34, poz. 289).
- Norma PN-EN ISO 22000:2018-08. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.

Literatura branżowa:

- Czarniecka-Skubina E. (red.): Technologia żywności. Cz. I, II i III. Wydawnictwo FORMAT-AB, Warszawa 2010.
- Czarniecka-Skubina E. (red.): Towaroznawstwo spożywcze. Wydawnictwo FORMAT-AB, Warszawa 2010.
- 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., Dłużewska A.: Technologia żywności. Cz. 1. Wydanie V. Wydawnictwo FORMAT-AB, Warszawa 2008.
- Jan Gawęcki, Janusz Czapski (red.): Warzywa i owoce. Przetwórstwo i rola w żywieniu człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2017.
- Jarczyk A.: Technologia żywności. Podręcznik dla technikum. Cz. 3. Wydanie VIII. WSiP, Warszawa 2012.
- Kulawik J. (red.): Obrót żywnością a zdrowie – praktyczny poradnik dla przedsiębiorców. ITeE – PIB, Warszawa 2009.
- Olszewski A.: Zarządzanie w przemyśle spożywczym. Podstawowe zagadnienia. WNT, Warszawa 2014.
- Pieńkos M.: Domowe kiszonki z owoców, warzyw i ziół. SBM, Warszawa 2018.
- Shockey K. K., Shockey Ch.: Fermentacja warzyw. Pomysłowe przepisy na fermentowanie 64 warzyw i ziół. Vivante 2017.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.10.2018]:

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl
- Główny Inspektorat Sanitarny, Wymagania higieniczne – system 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
- Polski Komitet Normalizacyjny: https://www.pkn.pl
- Portal Asystent BHP: https://asystentbhp.pl

- Portal spożywczy – portal branżowy o inwestycjach i rozwoju przemysłu spożywczego: http://www.portalspozywczy.pl
- Program nauczania dla zawodu technik technologii żywności: http://www.koweziu.edu.pl/programy_nauczania/pliki_po_rec/TTZ_314403_zT.4_program_P_po_rec.pdf
- „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)**	Systemowe postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności. Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://wsse.gorzow.pl/images/zalaczniki/zalaczniki_wymogi_prawne/system_haccp_poradnik_komisji_europejskiej.pdf [dostęp: 31.10.2018]

2	**Bezpieczeństwo żywności**	Ogół warunków, które muszą być spełnione i dotyczących w szczególności stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka.	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia: http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/U/D20061225Lj.pdf [dostęp: 31.10.2018]
3	**Blanszownik**	Urządzenie służące do procesu termicznej obróbki warzyw (nie dotyczy liściastych) przed zamrożeniem, suszeniem lub przygotowaniem z nich konserw, celem dezaktywacji enzymów.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://cybra.lodz.pl/Content/418/Procesy_technologii_zywnosci.pdf [dostęp: 31.10.2018]
4	**Dobra Praktyka Higieniczna (Good Higienic Practice – GHP)**	Opisuje działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane oraz 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]
5	**Dobra Praktyka Produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP)**	Opisuje 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]
6	**Dodatek do żywności**	Substancja dodawana do żywności w celu np. wydłużenia okresu trwałości, zapobiegania zmianom jakościowym produktów, takim jak zmiany cech organoleptycznych: smaku, zapachu, tekstury czy barwy, dzięki czemu utrzymuje się stałą powtarzalną jakość produktów.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.pfpz.pl/index/?id=35936504a37d53e03abdfbc7318d9ec7 [dostęp: 31.10.2018]
7	**Dokumentacja technologiczna**	Jest to zbiór dokumentów, w którym są zawarte wszelkie informacje i zalecenia niezbędne do procesu technologicznego produkowanego wyrobu oraz potrzebne do tego środki technologiczne.	https://archiwista24.wordpress.com/2014/07/18/225 [dostęp: 31.10.2018]
8	**Instrukcja technologiczna**	Jest przeznaczona dla pracownika bezpośrednio wykonującego daną operację i powinna zawierać wszystkie informacje potrzebne do jej wykonania.	https://archiwista24.wordpress.com/2014/07/18/225 [dostęp: 31.10.2018]
9	**Materiały pomocnicze**	Są to towary, które nie wchodzą w skład gotowego produktu, ale są konieczne do jego wytworzenia. Pełnią funkcję pomocniczą. To np. opakowania, środki myjące i dezynfekujące.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Dłużewski M., Dłużewska A.: Technologia żywności. Cz. 1. Wydanie V. Wydawnictwo FORMAT-AB, Warszawa 2008
10	**Schematy technologiczne**	Dokumenty technologiczne określające przebieg procesu technologicznego za pomocą symboli graficznych i oznaczeń literowo-cyfrowych, przedstawiających operacje lub środki technologiczne oraz ich powiązania.	https://wspomagamy.pl/schematy-technologiczne-haccp [dostęp: 31.10.2018]
11	**Sterylizacja**	Jedna z metod utrwalania żywności; polega na niszczeniu drobnoustrojów i ich przetrwalników przez działanie temp. powyżej 100°C na produkty zamknięte w hermetycznych opakowaniach.	https://encyklopedia.pwn.pl/encyklopedia/sterylizacja.html [dostęp: 31.10.2018]
12	**Wialnia**	Urządzenie do wstępnego oczyszczania owoców z odpadów organicznych np. liści. Lekka frakcja zanieczyszczeń jest oddzielana od owoców za pomocą silnego strumienia powietrza i przetransportowywana przez komory rozprężne do zbiornika odpadowego.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/wialnia.html [dostęp: 31.10.2018]

13	**Wyparka**	Urządzenie do kontrolowanego odparowywania cieczy przy produkcji np. dżemów, koncentratów.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.leonard.kolasa.priv.pl/dzemy_owocowe_instr.pdf [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 [266]