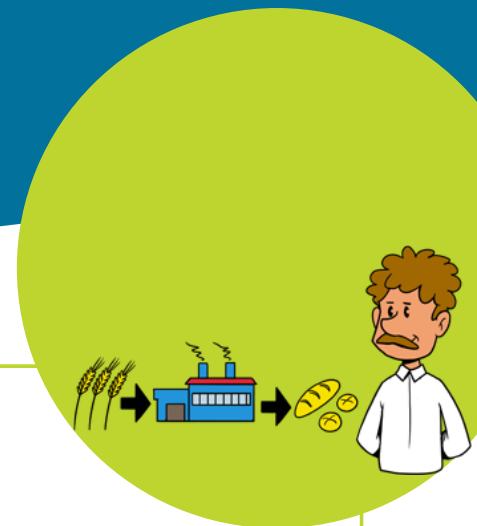


Kwalifikacje zawodowe

- ✘ **Produkcja wyrobów spożywczych, piekarskich, cukierniczych, przetworów mięsnych i tłuszczowych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń.**
- ✘ **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów: spożywczych, piekarskich, cukierniczych, przetworów mięsnych i tłuszczowych.**



1 Główne zadania i wykonywane czynności

Technik technologii żywności zajmuje się wytwarzaniem produktów spożywczych, organizuje procesy produkcyjne z wykorzystaniem technologii stosowanej w przetwórstwie spożywczym.

- Ocenia jakość surowców.
- Dbą o ciągłość i jakość produkcji.
- Organizuje i nadzoruje sprawność urządzeń produkcyjnych i dba o ich właściwą eksploatację.
- Sporządza harmonogramy produkcji.
- Dbą o zaopatrzenie niezbędne do produkcji.
- Prowadzi dokumentację rozliczeniowo-technologiczną.
- Opracowuje i wdraża nowe technologie.
- Uczestniczy w badaniach nowych technologii.
- Organizuje i nadzoruje prace podległych pracowników.

2 Kompetencje i kwalifikacje

- Na stanowisku technika technologii żywności pracodawcy zatrudniają osoby, które ukończyły technikum i zdały egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie. Możliwe jest kształcenie w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. Osoby z pozytywnym wynikiem egzaminu maturalnego mogą kontynuować kształcenie w szkole wyższej, np. na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.
- Technik technologii żywności powinien mieć wiedzę na temat prawa wytwarzania produktów

spożywczych, wartości odżywczych produktów, metod utrwalania żywności, przechowywania i ich wpływu na jej jakość. W tym zawodzie niezbędna jest znajomość maszyn, urządzeń i instalacji technicznych przetwórstwa spożywczego, umiejętność czytania rysunku technicznego. Technik technologii żywności powinien mieć wiedzę na temat bezpieczeństwa żywności, możliwych zagrożeń, przepisów bhp, ppoż., systemów GHP, GMP i HACCP.

- Technik technologii żywności powinien znać surowce wykorzystywane do produkcji wyrobów spożywczych, metody oceny jakości wytwarzanych produktów spożywczych, sposoby oceny organoleptycznej produktów, zasady magazynowania wyrobów spożywczych i przygotowywania ich do dystrybucji. Istotna jest też znajomość technologii produkcyjnych, zasad użytkowania, obsługi maszyn i parametrów technologicznych. Niezbędna w tym zawodzie jest umiejętność doboru i obsługi urządzeń.
- Praca w zawodzie technika technologii żywności wymaga odpowiedzialności, dbałości o bezpieczeństwo procesów produkcji. Konieczna jest umiejętność pracy w zespole, komunikowania się, zdolność do podejmowania decyzji. Istotne są umiejętności planowania czynności, zarządzania pracą innych pracowników. Zawód ten wymaga sprawności fizycznej, otwartości na zmiany i zdolności szybkiego zapamiętywania i przyswajania wiedzy.

3 Środowisko i charakter pracy

Technik technologii żywności pracuje w systemie zmianowym, z możliwością wydłużenia czasu pracy ze względu na sezonowość, a także pracy w dni ustawowo wolne. Prace wykonuje w pomieszczeniach, a także na powietrzu. Technik technologii żywności podczas pracy jest narażony na zmienną temperaturę, podwyższoną wilgotność, śliskie, mokre podłoże, a także podwyższony poziom hałasu ze względu na pracę maszyn. Pracę wykonuje w odzieży roboczej. Praca ma charakter zespołowy, zróżnicowany, wymaga sprawności fizycznej i częstego przemieszczania się. Wymaga aktualizowania wiedzy ze względu na posługiwanie się urządzeniami.