

SYNTEZA ZAWODU – TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

(314403)

Technik technologii żywności: przygotowuje surowce i półprodukty spożywcze, planuje technologię produkcji wyrobów spożywczych, wytwarza produkty spożywcze, kontroluje pracę maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych, organizuje i nadzoruje produkcję wyrobów spożywczych, kontroluje jakość surowców, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów gotowych w produkcji spożywczej.



GŁÓWNE ZADANIA ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik technologii żywności powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

1. w zakresie kwalifikacji **SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych:**

- rozbioru i wykrawania mięsa,
- magazynowania i przygotowywania mięsa do dystrybucji,
- wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- magazynowania i przygotowywania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji

2. w zakresie kwalifikacji **SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych:**

- wytwarzania produktów spożywczych,
- organizowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym,
- nadzorowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym.



WARUNKI PRACY

Po zdobyciu zawodu będziesz pracował/pracowała:

- a) w pomieszczeniach zamkniętych budynków laboratoryjnych, biurach, halach produkcyjnych,
- b) samodzielnie lub w zespole,
- c) w pozycji stojącej lub dostosowanej do warunków miejsca wykonywania obowiązków,
- d) w systemie jednozmianowym lub wielozmianowym (w zależności od miejsca zatrudnienia),
- e) w kontakcie z klientem,

f) wykorzystując specjalistyczne narzędzia oraz przyrządy wykorzystywane w procesach przetwórstwa żywności,

g) w środowisku narażonym na hałas, zmienną temperaturę oraz wilgoć.



PREFEROWANE W ZAWODZIE PREDYSPOZYCJE

W zawodzie technik technologii żywności preferowane są następujące predyspozycje:

1. w kategorii wymagań fizycznych

- dobra ogólna sprawność fizyczna,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność zmysłu dotyku,
- sprawność układu kostno-stawowego,
- sprawność układu oddechowego.

2. w kategorii sprawności sensomotorycznych

- spostrzegawczość,
- ostrość narządów: smaku, węchu, wzroku,
- czucie dotykowe,
- dobra koordynacja ruchowa,
- szybki refleks.

3. w kategorii sprawności i zdolności

- zdolności organizacyjne,
- umiejętność zarządzania zespołem ludzi,
- dobra pamięć,
- umiejętność samodzielnego podejmowania decyzji,
- zdolność koncentracji uwagi,
- umiejętność szybkiego zapamiętywania i przyswajania wiedzy.

4. w kategorii cech osobowościowych

- dbałość o higienę osobistą,
- otwartość na zmiany,
- odpowiedzialność,
- gospodarność,
- spostrzegawczość,
- skrupulatność,
- podzielność uwagi,
- odporność na stres.



PRZECIWWSKAZANIA DO ROZPOCZĘCIA PRACY

I KSZTAŁCENIA W DANYM ZAWODZIE LUB SZKOLE

Do przeciwwskazań wykonywania zawodu technik technologii żywności należą:

- nosicielstwo chorób zakaźnych,
- choroby skóry,
- alergia na surowce występujące w środowisku pracy, np. na mąkę,
- zaburzenia zmysłu węchu lub smaku, daltonizm,
- wysoka krótkowzroczność,
- reumatyzm,
- skrzywienie kręgosłupa.



TYPOWE DLA ZAWODU MIEJSCA PRACY

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik technologii żywności może podejmować pracę w:

- zakładach przemysłu spożywczego zajmujących się produkcją lub przetwórstwem produktów spożywczych,
- zakładach prowadzących handel artykułami spożywczymi, przechowywanie i dystrybucję żywności,
- laboratoriach przemysłu spożywczego.

Absolwent może otworzyć własną działalność gospodarczą.



TYPOWE DLA ZAWODU STANOWISKA PRACY

Do typowych stanowisk pracy w tym zawodzie należą:

- kierownik średniego szczebla (zmiany, działu)
- kierownik niższego szczebla (mistrz, brygadzysta)
- technik laborant
- kontroler jakości
- referent ds. rozliczeń produkcji
- pracownik wykonujący prace fizycznie



PLUSY I MINUSY ZAWODU

PLUSY ZAWODU	MINUSY ZAWODU
• ciągłe zapotrzebowanie na rynku pracy na specjalistów z branży spożywczej, • możliwość ciągłego doskonalenia technologii i receptur, • brak monotonii pracy, • praca zespołowa, • praca w czystych i higienicznych warunkach, • możliwość ciągłego doskonalenia zawodowego i podnoszenia swoich kwalifikacji, • możliwość szybkiego awansu zawodowego, • możliwość założenia własnej firmy.	• praca z systemie zmianowym, możliwość sezonowego zwiększenia obowiązków i sezonowego wydłużenia czasu pracy, • praca w pozycji stojącej, • wysoka lub bardzo niska temperatura w miejscu pracy, • śliskie, mokre podłogi w miejscu pracy, • hałas w środowisku pracy, • konieczność przestrzegania procedur i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy

Źródło: Zintegrowana Platforma Edukacyjna, [04.11.2024r]