

EDUKACYJNE FORUM KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

MULTIMEDIALNY KATALOG ZAWODÓW

ZAWÓD: TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO

Program Operacyjny Kapitał Ludzki

Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty

Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie

Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



ZADANIA ZAWODOWE



ŚRODOWISKO PRACY



MASZYNY I NARZĘDZIA

Sprawdź
swoją wiedzę



Wywiad
posłuchaj,
przeczytaj, zobacz



TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO



PREDYSPOZYCJE



WARUNKI FIZYCZNE



LITERATURA



CZY WIESZ, ŻE ...?



KARIERA ZAWODOWA

CZYM ZAJMUJE SIĘ **TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO**? ZADANIA ZAWODOWE:



- wytwarzanie wyrobów mleczarskich,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich,
- planowanie procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich,
- ocena jakości gotowego wyrobu mleczarskiego na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY TECHNIKA PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO?



Miejsce wykonywania pracy

Technik przetwórstwa mleczarskiego wykonuje obowiązki zawodowe w halach produkcyjnych i laboratoriach.



Charakter pracy

To praca zarówno indywidualna, jak i w zespole. Pracownik może dokonywać samodzielnie analiz produktów mleczarskich, ale także współpracuje z innymi członkami załogi produkcyjnej.



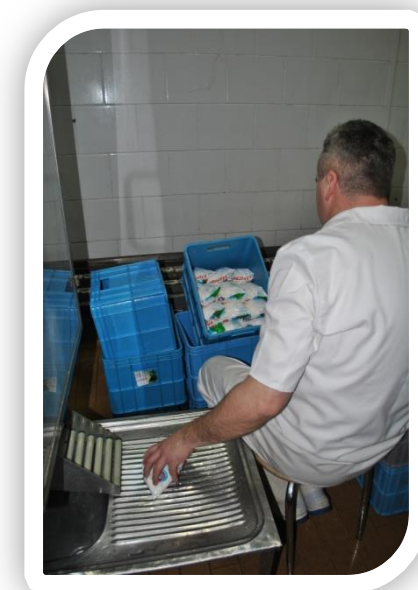
JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY TECHNIKA PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO?

Możliwości zatrudnienia

Zakłady przetwórstwa mleczarskiego; zakłady przetwórstwa spożywczego; firmy zajmujące się przechowywaniem i dystrybucją żywności; firmy dystrybuujące produkty mleczarskie; laboratoria oceniające surowce i wyroby mleczarskie; instytucje prowadzące badania i ocenę żywności.

Stanowiska pracy

- laborant,
- kierownik zmiany,
- doradca ds. skupu mleka,
- pracownik produkcji,
- aparatowy obróbki surowca,
- pomocnik mleczarski,
- technolog mleczarstwa.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY TECHNIKA PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO?

Czas pracy



Technik technologii mleczarstwa pracuje najczęściej 8 godzin dziennie, czasami w systemie zmianowym.

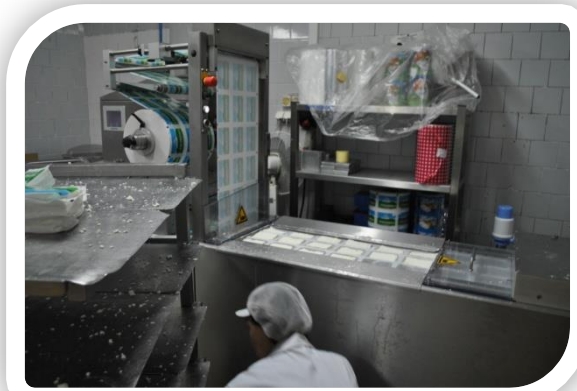
Zarobki

Zarobki mogą kształtować się między 1800 zł a 2500 zł brutto (www.wynagrodzenia.pl).

Czynniki zagrażające zdrowiu

Technik technologii mleczarstwa pracuje w pobliżu maszyn, które mają ostre krawędzie. Praca wiąże się z długotrwałym przebywaniem w hałasie.

Ponadto może mieć kontakt z substancjami chemicznymi i promieniowaniem jonizującym, które są niebezpieczne dla zdrowia człowieka.



JAKICH MASZYN I NARZĘDZI UŻYWA **TECHNIK** PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO?



Waga elektryczna



Wirówki do mleka



Mikroskop



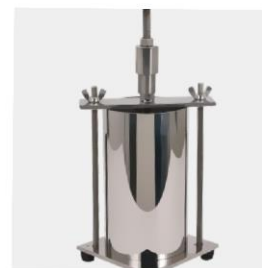
Klaryfikator do mleka



Homogenizator



Zbiornik procesowy



Prasa do twarogu



Pakowaczka

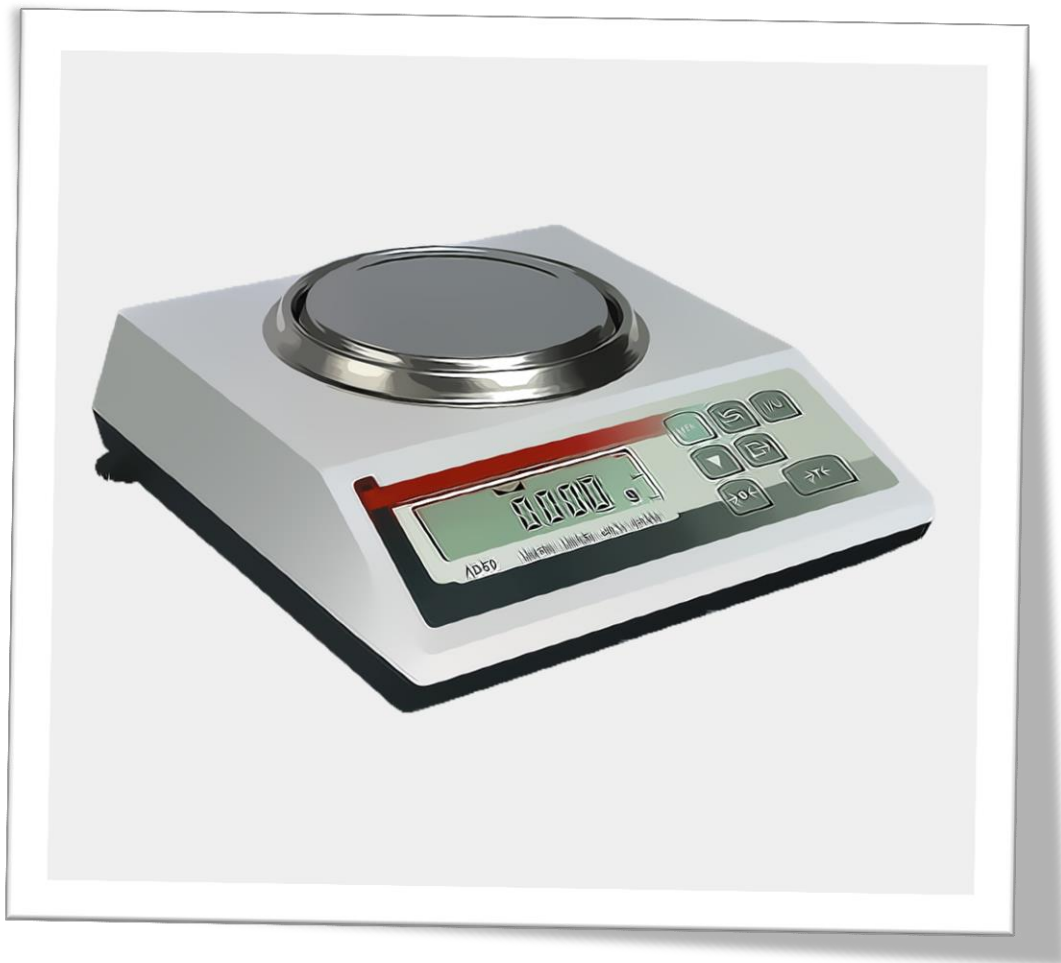


Topialka



Waga elektryczna

służy do ważenia zarówno w laboratorium, jak i na hali produkcyjnej.



Wirówki do mleka

służą do oddzielania tłuszczu z mleka pełnego, a także do oczyszczania mleka z zanieczyszczeń.



Mikroskop

ma zastosowanie w badaniach laboratoryjnych mleka.



Klaryfikator do mleka

służy do oczyszczania mleka.



Homogenizator

przeznaczony do produkcji serków homogenizowanych.



Zbiornik niestacjonarny procesowy

może służyć do przechowywania mleka.



Prasa stacjonarna do twarogu

urządzenie wykorzystywane przy produkcji twarogu.



Pakowaczka

urządzenie przeznaczone do pakowania produktów.



Topialka

służy do wytapiania serów.



JAKIE PREDYSPOZYCJE POWINIEN POSIADAĆ TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO?

Osoba na stanowisku technika przetwórstwa mleczarskiego powinna odznaczać się sumiennością i dokładnością. Ponadto umiejętnością podejmowania trafnych decyzji, zwłaszcza w sytuacjach związanych z jakością wyrobów mlecznych.

Zainteresowania techniczne i chemiczne mogą przyczynić się do zwiększenia efektywności na stanowisku pracy.

Cechami niezbędnymi w tym zawodzie są:

- sumienność,
- dokładność,
- umiejętność koncentracji uwagi,
- precyzyjne i jasne wyrażanie swoich myśli,
- spostrzegawczość,
- zręczność,
- koncentracja uwagi,
- cierpliwość,
- umiejętność współpracy w grupie.



JAKIE WARUNKI FIZYCZNE SĄ NIEZBĘDNE W TYM ZAWODZIE?



- W zawodzie technika przetwórstwa mleczarskiego ważna jest dobra koordynacja ruchowa, a także sprawność rąk i palców. Ponadto ze względu na kontakt z produktem do spożycia jakim jest mleko, ważne są także zmysł smaku i węchu.
- Przeciwwskazaniami do wykonywania zawodu są skłonności do uczuleń, choroby skóry, reumatyzm i choroby górnych dróg oddechowych.



INFORMACJE DLA OSÓB Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIĄ

Praca dostępna dla osób z niepełnosprawnością, jeżeli stan zdrowia nie uniemożliwia wykonywania czynności zawodowych. W każdym przypadku należy konsultować możliwość podjęcia kształcenia w kierunku wybranego zawodu z lekarzem medycyny pracy i doradcą zawodowym.



JAK ZOSTAĆ TECHNIKIEM PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO?

GIMNAZJUM

Technikum -4 lata,
Egzaminy potwierdzające kwalifikacje T.2, T.17.

**Technik
przetwórstwa
mleczarskiego**

Istnieje możliwość uzyskania kwalifikacji na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym.

JAKIE SĄ MOŻLIWOŚCI ROZWOJU W TYM ZAWODZIE?

Technik przetwórstwa mleczarskiego może kontynuować naukę na studiach wyższych.
Przykładowe kierunki:

Bezpieczeństwo i produkcja żywności, Bioinżynieria produkcji żywności, Gastronomia - sztuka kulinarna, Żywnienie człowieka, Żywnienie człowieka i ocena żywności, Menadżer produkcji i przetwórstwa mięsa, Technologia żywności i żywienie człowieka.



CZY WIESZ, ŻE...?

CIEKAWOSTKI



- Zwierzęta dające mleko pitne przez ludzi, to głównie zwierzęta kopytne: bydło domowe, kozy, owce, bawolice, renifery, kłacze, wielbłądzice, jaki, karibu, oślice.
- W Polsce w 1816 roku powstało Hrubieszowskie Towarzystwo Rolnicze Ratowania się Wspólnie w Nieszczęściach Stanisława Staszica. Ma ono wiele cech wspólnych ze spółdzielniami mleczarskimi.
- Jogurt to napój pochodzący najprawdopodobniej z Indii, a szczególnie rozpowszechnił się w krajach Azji i Afryki, a poprzez Turcję na Bałkanach.
- Masło sprzedawane w Polsce dzieli się na cztery grupy: stołowe, delikatesowe, ekstra, wyborowe. Najsurowsze wymagania dotyczą masła ekstra, zaś najbardziej liberalne masła stołowego.
- Pierwsze wzmianki na temat produkcji serów pojawiają się w dziełach: Arystotelesa, Ajschylosa i Herodota.



CO CZYTAĆ?

LITERATURA FACHOWA



- www.mleczarstwo.pl
- Mleczarstwo technika i technologia, praca zbiorowa,
- M.P. Murawski, Znaczenie promocji w działalności marketingowej przedsiębiorstwa (na przykładzie Rolniczej Spółdzielni Mleczarskiej Rolmlecz w Radomiu).

Czasopisma:

- „Polski Sektor Mleczarski”,
- „Przegląd Mleczarski”.



BIBLIOGRAFIA



- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie, Opracowano na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012 r. Technik Przetwórstwa Mleczarskiego 314402.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego z późn. zmianami.
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie Technik Przetwórstwa Mleczarskiego 314402, CKE, Warszawa 2012.
- „Podręcznik oceny zawodów z punktu widzenia różnych rodzajów niepełnosprawności. Zeszyty informacyjno-metodyczne doradcy zawodowego” (http://wupszczecin.home.pl/poradnik_gci/5_zeszyty_informacyjno_metodyczne/zeszyt_14.pdf).
- www.wynagrodzenia.pl (Raport Sedlak&Sedlak).



WYWIAD FILMOWY

Obejrzyj w Multimedialnym Katalogu Zawodów wywiad
z **TECHNIKIEM PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO**



SPRAWDŹ SWOJĄ WIEDZĘ - QUIZY

Zapoznałeś się z charakterystyką zawodu. Teraz sprawdź swoją wiedzę i predyspozycje do zawodu rozwiązując quizy interaktywne.

