

# EDUKACYJNE FORUM KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

## MULTIMEDIALNY KATALOG ZAWODÓW

### ZAWÓD: TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

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



OŚRODEK  
ROZWOJU  
EDUKACJI

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 TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI



PREDYSPOZYCJE



WARUNKI FIZYCZNE



LITERATURA



CZY WIESZ, ŻE ...?



KARIERA ZAWODOWA

# CZYM ZAJMUJE SIĘ **TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI**? ZADANIA ZAWODOWE:



- wytwarzanie produktów spożywczych,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych,
- organizowanie i nadzorowanie procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym,
- kontrolowanie pracy maszyn stosowanych w przetwórstwie żywności.



# JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY TECHNIKA TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI?

## Miejsce wykonywania pracy

Jako technolog żywności można pracować na hali produkcyjnej, magazynach, suszarniach, chłodniach, a także w laboratorium. Praca może odbywać się także w pomieszczeniach biurowych.

## Charakter pracy



Technolog w swojej pracy posługuje się urządzeniami do pracy biurowej, ale także specjalnymi przyrządami do badania jakości produkcji. Praca technologa wiąże się również z intensywnym kontaktem z ludźmi, z którymi konsultuje, np. wyniki analiz laboratoryjnych.





# JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY TECHNIKA TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI?

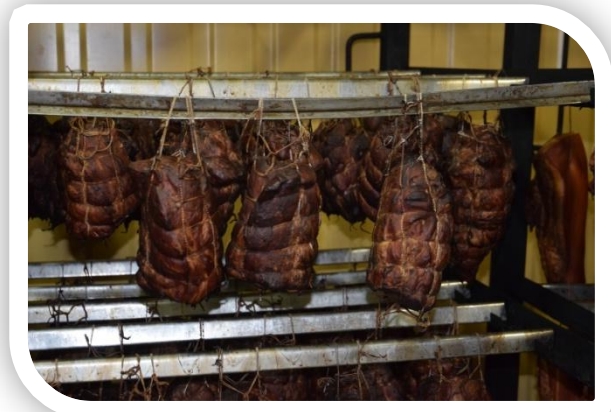
## Możliwości zatrudnienia

Technolog żywności może pracować w zakładach spożywczych o następujących kierunkach specjalizacji: cukrownictwo, produkcja piekarsko-ciastkarska, technologia chłodnicza, przetwórstwo rybne, mleczarskie, owocowo-warzywne, zbożowe.



## Stanowiska pracy

- technolog,
- kierownik średniego szczebla,
- kierownik wyższego szczebla,
- laborant,
- referent ds. rozliczeń produkcji.



# JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY TECHNIKA TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI?

## Czas pracy

Technolog pracuje 8 godzin dziennie, w okresie prac sezonowych jego praca może się wydłużyć do 12 - 14 godzin. Może pracować w trybie zmianowym, a także w niedziele i święta.

## Zarobki

Od 3 000 zł brutto do 5 000 zł brutto.  
([www.wynagrodzenia.pl](http://www.wynagrodzenia.pl)).

## Czynniki zagrażające zdrowiu

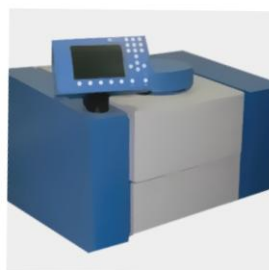
Hałas, a także wibracje powstające w halach produkcyjnych. Wysokie i niskie temperatury, a także wilgotność powietrza. Praca może się wiązać z poruszaniem się po śliskich powierzchniach. Ponadto ma kontakt z gazami, a także intensywnymi pyłami.



# JAKICH MASZYN I NARZĘDZI UŻYWA TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI?



Mikroskop



Kalorymetr



Lepkościomierz



Komputer



Wirówka



Waga



Sterylizator



## Mikroskop

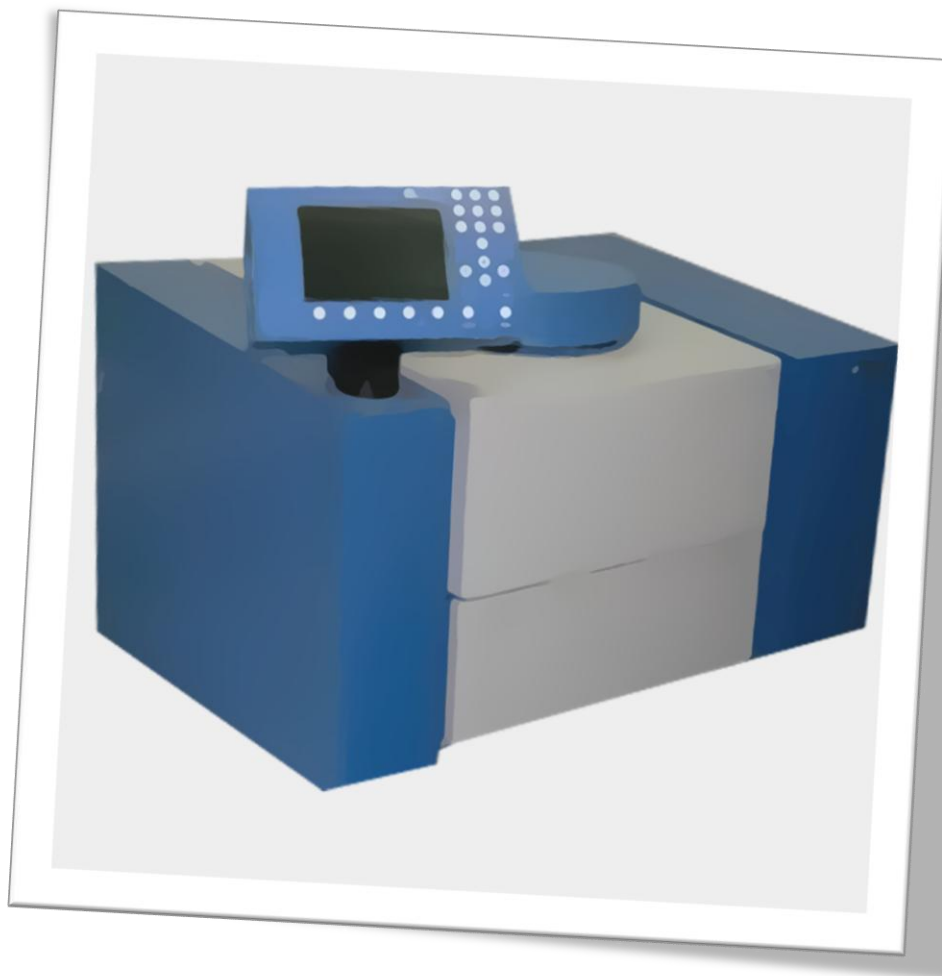
służy do badania żywności.





### Kalorymetr

przyrząd laboratoryjny służący do pomiaru ciepła wydzielanego lub pobieranego podczas procesów chemicznych i fizycznych.



## Lepkościomierz

urządzenie laboratoryjne służące do pomiaru lepkości.



## Komputer

wykorzystywany do wprowadzania i gromadzenia danych.



## Wirówka

urządzenie służące do rozdzielania zawiesin i emulsji.



Waga

służy do profesjonalnego odmierzania próbek.





## Sterylizator

aparat wyjaławiający.



# JAKIE PREDYSPOZYCJE POWINIEN POSIADAĆ TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI?

Technolog powinien odznaczać się dokładnością, systematycznością, a także umiejętnością podejmowania szybkich decyzji. Ta ostatnia cecha jest istotna zwłaszcza w sytuacji awarii linii produkcyjnej. Ważna jest także zdolność koncentracji na danym problemie, który jest związany z procesem produkcji. Istotna będzie także komunikatywność, umiejętność współpracy, a także skuteczność w porozumiewaniu się za pomocą pisma.

## Cechami niezbędnymi w tym zawodzie są:

- odpowiedzialność,
- opanowanie, odporność na stres,
- talent organizatorski,
- zdolność przekazywania instrukcji,
- zainteresowania z zakresu biologii i chemii.



# JAKIE WARUNKI FIZYCZNE SĄ NIEZBĘDNE W TYM ZAWODZIE?



- Technolog żywności powinien odznaczać się dobrym stanem zdrowia, pełną sprawnością ruchową oraz prawidłowo rozwiniętymi zmysłami.
- Przeciwwskazania zdrowotne do wykonywania zawodu: daltonizm, zaburzenia widzenia kształtu, epilepsja, choroby układu oddechowego, mięśniowego i kostno-stawowego. Z zawodu wyklucza nosicielstwo chorób zakaźnych.



# INFORMACJE DLA OSÓB Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIĄ

Osoby z niepełnosprawnością mogą mieć utrudniony dostęp do tego zawodu, ponieważ wymagany jest w nim dobry stan zdrowia. Jednak osoby z niepełnosprawnością, jeśli mają zainteresowania związane z technologią żywności, mogą zajmować się opracowywaniem receptur, wprowadzaniem danych czy przekazywaniem informacji związanych z procesem produkcji.



# JAK ZOSTAĆ TECHNIKIEM TECHNOLOGII ŻYWNOSTCI?

GIMNAZJUM

**Technikum** - 4 lata,  
Egzaminy potwierdzające kwalifikacje T.2 albo T.3 albo  
T.4 albo T.5, T.16.

Technik  
technologii  
żywności

Istnieje możliwość uzyskania kwalifikacji na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym.

## JAKIE SĄ MOŻLIWOŚCI ROZWOJU W TYM ZAWODZIE?

Po zdaniu egzaminu maturalnego istnieje możliwość kontynuowania nauki na studiach wyższych. Przykładowe kierunki:

Bezpieczeństwo i produkcja żywności, Bezpieczeństwo 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

- Sos sojowy jest jedną z najważniejszych przypraw kuchni azjatyckiej. Jego przygotowanie tradycyjną metodą jest procesem długotrwałym - może trwać nawet do 2 lat. Dlatego technolodzy żywności opracowali recepturę przyspieszającą produkcję. Jednak sos sojowy powstający w sposób tradycyjny odzyskuje popularność.
- Kasza jaglana to jedna z najstarszych znanych kasz, wyróżnia się zawartością witamin z grupy B oraz żelaza i miedzi. Jest polecana dla osób chorujących na celiakię, ponieważ nie zawiera glutenu. Jest również dobrym lekarstwem na katar, ponieważ ma właściwości antywirusowe.
- Owoc kiwi jest nazywany owocem koncentracji i zdrowia, zawiera on mnóstwo witamin i składników mineralnych. Można go bardzo długo przechowywać i transportować na duże odległości. Działa zapobiegawczo i pomaga w leczeniu nowotworów, depresji, nadciśnienia, przeziębienia i grypy.
- Ekstruzja to proces przetwarzania żywności, w wyniku którego otrzymujemy chrupki, płatki zbożowe, makarony błyskawiczne, pieczywo chrupkie, żelki i gumę do żucia. Proces ten polega na przetłoczeniu przez ekstrudy przetwarzanego surowca pod wysokim ciśnieniem i w wysokiej temperaturze do komory schładzającej.
- Polska obok Chin, Rosji, Indii, Stanów Zjednoczonych jest głównym producentem ziemniaków na świecie. Ziemniaki są po za kukurydzą, tapioką i pszenicą czwartym źródłem pozyskiwania skrobi.



# CO CZYTAĆ?

## LITERATURA FACHOWA



- Miesięcznik „Przemysł spożywczy”,
- Dwumiesięcznik „Gazeta cukrownicza”,
- Miesięcznik „Przegląd zbożowo-młynarski”,
- Miesięcznik „Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny”,
- Miesięcznik „Chłodnictwo”.



# BIBLIOGRAFIA



- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie, opracowana na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012 r.
- 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 CKE, <http://www.cke.edu.pl/index.php/informatory-left/egzamin-zawodowy>
- Materiały projektu „Poznaj swoje zainteresowania i świat szkolnictwa zawodowego”, [www.gimnazjum2.lublin.pl/efs/prezentacja](http://www.gimnazjum2.lublin.pl/efs/prezentacja)
- Strony internetowe szkół prowadzących kształcenie w zawodzie.
- „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](http://wupszczecin.home.pl/poradnik_gci/5_zeszyty_informacyjno_metodyczne/zeszyt_14.pdf)).
- [www.wynagrodzenia.pl](http://www.wynagrodzenia.pl) (Raport Sedlak&Sedlak).



# WYWIAD Z TECHNIKIEM TECHNOLOGII ŻYWNOSTI

## 1. Dlaczego wybrała Pani zawód technika technologii żywności?

Moja matka pracowała w zakładach przetwórstwa mięsnego. Często opowiadała mi o pracy w tym zawodzie. Zakłady często poszukiwały nowych pracowników. Postanowiłam więc wybrać zawód technika technologii żywności, by w przyszłości móc tam pracować.

## 2. Ile lat pracuje Pani w tym zawodzie?

W zawodzie pracuję czternaście lat. Pracuję na hali produkcyjnej.

## 3. Jakie wymagania stawiane są osobom wykonującym ten zawód?

Praca w zawodzie wymaga dobrej kondycji fizycznej, wytrwałości i odporności na uciążliwe warunki. Najważniejsza jest jednak sprawność narządów smaku, węchu, dotyku i wzroku. Bardzo często na hali produkcyjnej musimy się przemieszczać po śliskim, mokrym podłożu, a więc trzeba być bardzo uważnym i spostrzegawczym. Oprócz tego pracując z żywnością nie można być zarażonym jakąś chorobą zakaźną czy pasożytniczą.

## 4. Jakie cechy charakteru są przydatne w Pani zawodzie?

W swojej pracy muszę zarządzać innymi ludźmi, dlatego ważna jest zdolność do organizacji i komunikatywność. Muszę być otwarta na innych ludzi, być podatna na ich sugestie oraz wiedzieć, jak do nich dotrzeć.

## 5. Jaką szkołę/jakie szkoły ukończyła Pani, aby móc wykonywać ten zawód?

Ukończyłam czteroletnie technikum o tym kierunku. Poznałam tam technologię i analizę żywności oraz maszyny i urządzenia przetwórstwa spożywczego. Na zajęciach praktycznych zobaczyłam również jak przebiega proces produkcji wyrobów spożywczych

## 6. Proszę opisać stanowiska pracy, które dotychczas Pani zajmowała wykonując zawód technika technologii żywności?

Na początku pracowałam jako technolog. Odpowiadałam za zajmowanie się procesem produkcji oraz opracowanie i wdrożenie zmian czy nowych receptur. Obecnie pracuję jako kierownik linii. Nadzoruję i kontroluję podległych mi pracowników oraz organizuje ich pracę. Muszę także przygotowywać rozliczenia zużytych surowców oraz odpowiadać za jakość i terminowość pracy.

7. W jakich kursach doszkalających uczestniczyła Pani, aby podnieść/uzupełnić swoje kwalifikacje?

Uczestniczyłam w wielu szkoleniach z zakresu żywienia człowieka oraz mikrobiologii żywności. Myślę, że jednym z najważniejszych było szkolenie z zakresu przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji żywności i w obrocie żywnością. Nauczyłam się tam jak zapobiegać zanieczyszczeniom żywności, zatruciom i zakażeniom pokarmowym. To właściwie jedna z najważniejszych rzeczy przy produkcji żywności.

8. Czy jest Pani zrzeszona w jakimś związku, stowarzyszeniu, towarzystwie związanym z wykonywanym zawodem? Jeśli tak, to w jakich?

Należę do Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, którego celem jest popularyzowanie nauk o żywności i jej technologii, a także korzyści z gospodarki żywnościowej.

9. Jakie wady zawodu może Pani wskazać?

Wadą zawodu jest na pewno bardzo duża odpowiedzialność, która na nas ciąży. Przez jeden błąd możemy doprowadzić do poważnych chorób u ludzi. Oprócz tego na hali produkcyjnej mogą występować nieprzyjemne zapachy oraz śliskie i mokre podłogi. No nie jest to przyjemne.

10. Proszę wymienić najważniejsze zalety Pani zawodu.

Mam świadomość, że dzięki mnie ludzie wybierając nasze produkty mogą liczyć na świetną jakość i pewną żywność. Wiem, że dzięki mnie powstaje bezpieczne jedzenie dla rodzin w całej Polsce. Myślę, że zaletą jest także duża ilość miejsc pracy w tym zawodzie. Przetwórstwo spożywcze jest bowiem bardzo szeroką dziedziną i wiele zakładów się nią zajmuje. Jest przecież produkcja cukrownicza, produkcja mrożonej żywności, przetwórstwo mięsne, owocowo-warzywne czy rybne i ziemniaczane. Bez problemu można tu więc znaleźć pracę.

11. Proszę opisać, w jaki sposób praca w tym zawodzie może wpływać na życie osobiste/rodzinne?

No czasami może to być problem, gdyż w produkcji żywności pracuje się także w weekendy i święta. Jednak jest to praca w systemie trzymianowym, więc przy dobrej organizacji nie ma większego wpływu na życie rodzinne i osobiste.

12. Co poradziłaby Pani młodzieży decydującej się na wybór tego zawodu?

Jak już mówiłam, to bardzo odpowiedzialny zawód. Radzę więc młodzieży dobrze przykładać się do przedmiotów zawodowych, a wtedy bez problemu znajdą pracę zarówno w kraju jak i za granicą. Mogą też kształcić się dalej na studiach, np. jak ja na technologii żywności.

Dziękuję za wywiad.





# SPRAWDŹ SWOJĄ WIEDZĘ - QUIZY

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

