

T.16 ORGANIZACJA I NADZOROWANIE PRODUKCJI WYROBÓW SPOŻYWCZYCH



OPIS KWALIFIKACJI

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- znajomości wykorzystywanych maszyn i urządzeń
- znajomości norm i zasad technologii produkcji wyrobów spożywczych
- znajomości dodatków do żywności oraz surowców wykorzystywanych w procesie produkcji wyrobów spożywczych
- znajomości sprzętu i obsługi aparatury laboratoryjnej, stosowanej do badania jakości żywności
- zasad transportu surowców, półproduktów, produktów
- prawidłowego gospodarowania odpadami poprodukcyjnymi

CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- opracowywania receptur wyrobów spożywczych
- organizowania i nadzorowania procesu produkcji wyrobów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi normami zarządzania personelem
- przeprowadzania badań laboratoryjnych określających jakość surowców, półproduktów i gotowych wyrobów - kontrolowania jakości produkcji
- prowadzenia dokumentacji laboratoryjnej
- przygotowywania raportów z przebiegu procesu produkcji, uwzględniających zużycie surowców i dodatków oraz ilość wyprodukowanych wyrobów
- sporządzania zapotrzebowania na surowce przydatne w procesie produkcji

WARUNKI PRACY

- czas pracy: często praca trzy zmianowa, także w niedziele i święta, w przedsiębiorstwach owocowo-warzywnych, w których występuje sezonowe nagromadzenie prac, w okresie zbiorów dzień pracy może być wydłużony do 12-14 godzin
- strój roboczy/służbowy: wymagany strój ochronny oraz obuwie z podeszwą antypoślizgową
- środowisko pracy: praca indywidualna, współpraca w zespole
- charakter pracy: praca fizyczna oraz umysłowa
- miejsce wykonywania pracy: hala produkcyjna, magazyn, suszarnia, wędzarnia, chłodnia, pomieszczenie biurowe, laboratorium
- czynniki szkodliwe: duży hałas i wibracje powodowane przez pracę maszyn, bardzo wysoka lub niska temperatura, duża wilgotność powietrza, kontakt z gazami i pyłami, intensywne zapachy, śliskie powierzchnie
- narzędzia, urządzenia wykorzystywane w pracy: komputer, drukarka, skaner, kalkulator, przyrządy do badania jakości produkcji, mikroskop, kalorymetr, sterylizator, mieszarka, lepkościomierz



MOŻLIWE MIEJSCA ZATRUDNIENIA

przedsiębiorstwa i zakłady związane z przetwórstwem i obrotem żywnością (cukrownie, gorzelnie, piekarnie, masarnie, mleczarnie), magazyny przechowujące produkty żywnościowe, laboratoria zakładowe, firmy związane z żywieniem człowieka, zakłady zielarskie, własna działalność gospodarcza w branży przemysłu spożywczego, stacje sanitarno - epidemiologiczne



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK
ROZWOJU
EDUKACJI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



CECHY DOBREGO PRACOWNIKA:

- pracowitość, sumienność, punktualność
- odpowiedzialność za powierzone obowiązki
- samodzielność, umiejętność organizacji pracy
- umiejętność pracy w zespole, komunikatywność
- zaangażowanie, konsekwencja, zdecydowanie
- spostrzegawczość, koncentracja
- podporządkowanie się regułom i normom
- odporność na stres
- ambicja, chęć zdobywania wiedzy

DODATKOWE PRZYDATNE UMIEJĘTNOŚCI:

- zainteresowania gastronomiczne
- uzdolnienia manualne
- kreatywność
- zdolności organizatorskie

WYMAGANIA ZDROWOTNE:

- sprawność kończyn dolnych
- sprawność rąk i palców
- zmysł węchu i smaku
- ogólna sprawność fizyczna

PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE:

- zaburzenia układów: oddechowego, krążenia, nerwowego, kostno-stawowego, mięśniowego
- upośledzenie umysłowe
- nosicielstwo chorób zakaźnych



ŚCIEŻKI UZYSKANIA I POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI DALSZEGO KSZTAŁCENIA

Gimnazjum

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

Technik
technologii żywności

Kwalifikację T.16 można uzyskać na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (170 h)

PO ZDANIU EGZAMINU MATURALNEGO ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA NAUKI MIĘDZY INNYMI NA STUDIACH WYŻSZYCH. PRZYKŁADOWE KIERUNKI ZWIĄZANE Z KWALIFIKACJĄ:
Agrochemia, Analityka żywności i środowiska wodnego, Bezpieczeństwo i produkcja żywności, Biotechnologia, Bioinżynieria produkcji żywności, Dietetyka, Farmerstwo, Technologia żywności i żywienia człowieka, Żywnienie człowieka, Żywnienie człowieka i ocena żywności