

T.2 PRODUKCJA WYROBÓW SPOŻYWCZYCH Z WYKORZYSTANIEM MASZYN I URZĄDZEŃ



OPIS KWALIFIKACJI

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- doboru i przygotowania surowców, dodatków do żywności, a także innych materiałów do produkcji wyrobów spożywczych
- rozróżniania różnych technologii w produkcji spożywczej
- zachowywania w procesie produkcji procedur: Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP
- odpowiednich warunków do magazynowania wyrobów spożywczych

CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- przygotowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych
- użytkowania maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym
- prowadzenia dokumentacji do pracy maszyn i urządzeń, zgodnej z procedurami przemysłu spożywczego
- doboru parametrów do produkcji wyrobów spożywczych
- oceny półproduktów i wyrobów spożywczych
- wykonywania czynności związanych z magazynowaniem i ekspedycją wyrobów spożywczych



WARUNKI PRACY

- czas pracy: 8 godzin dziennie, możliwa praca na zmiany, a także praca w weekendy i święta
- strój roboczy/służbowy: wymagany - fartuch, rękawiczki, czepek
- środowisko pracy: praca z maszynami, stały kontakt z ludźmi
- charakter pracy: praca fizyczna, praca stojąca
- miejsce wykonywania pracy: hale fabryczne, magazyny, chłodnie
- czynniki szkodliwe: toksyczne substancje chemiczne, opary, kontakt z gorącymi półproduktami, pyły
- narzędzia, urządzenia wykorzystywane w pracy: wózki, maszyny spożywcze, kadzie fermentacyjne

MOŻLIWE MIEJSCA ZATRUDNIENIA

cukrownie, zakłady produkcji spożywczej: piekarsko-cukierniczej, technologii chłodniczej, fermentacji, przetwórstwa mięsa, rybnej, mleczarskiej, zbożowej, ziemniaczanej, owocowo-warzywnej, surowców olejarskich, przetwórstwa drobiu



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:

- umiejętność szybkiego podejmowania decyzji
- umiejętność wypowiadania się w mowie i w piśmie, w tym umiejętność udzielania instruktażu
- uprawnienia operatora maszyn i urządzeń spożywczych

WYMAGANIA ZDROWOTNE:

- dobra sprawność narządów zmysłu
- sprawność rąk i palców
- odporność fizyczna i psychiczna
- dobra kondycja fizyczna

PRZECIWSKAZANIA ZDROWOTNE:

- nosicielstwo chorób zakaźnych
- zaburzenia zmysłu równowagi
- duże trudności w poruszaniu się
- zaburzenia koordynacji wzrokowo-ruchowej
- wady serca, choroby układu oddechowego
- zaawansowane nerwice, reumatyzm



ŚCIEŻKI UZYSKANIA I POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI DALSZEGO KSZTAŁCENIA



Kwalifikację T.2 można uzyskać na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (650 h)

PO ZDANIU EGZAMINU MATURALNEGO ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA NAUKI MIĘDZY INNYMI NA STUDIACH WYŻSZYCH. PRZYKŁADOWE KIERUNKI ZWIĄZANE Z KWALIFIKACJĄ:

Bezpieczeństwo i produkcja żywności, Bezpieczeństwo żywności, Bioinżynieria produkcji żywności, Gastronomia – sztuka kulinarna, Żywnienie człowieka, Menadżer produkcji i przetwórstwa mięsnego, Technologia żywności i żywienia człowieka