

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie
za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

INFORMACJA O ZAWODZIE

Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie (314410)



Technicy technologii żywności

**Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie
za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie (314410)

Technicy technologii żywności

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie (314410)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [263]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): <https://unsplash.com/photos/9vnACvX2748> [dostęp: 31.03.2019].



SPIS TREŚCI

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU	3
1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności).....	3
1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu.....	3
1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD	3
1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący	3
2. OPIS ZAWODU	4
2.1. Synteza zawodu	4
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania	4
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy) ..	5
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne.....	6
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie	8
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji	9
2.7. Zawody pokrewne	9
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	10
3.1. Zadania zawodowe	10
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Produkowanie wyrobów jajczarsko-drobiarskich	10
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Nadzorowanie jakości wyrobów jajczarsko-drobiarskich	12
3.4. Kompetencje społeczne.....	12
3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	13
3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji.....	13
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO.....	14
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	14
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	15
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	16
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.....	17
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	17
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	18
7. SŁOWNIK POJĘĆ	20
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	20
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	22

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie 314410

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Technik produkcji mączki jajecznej.
- Technik przedsiębiorstwa drobiarskiego.
- Technik przedsiębiorstwa jajczarskiego.
- Technik przedsiębiorstwa produkcyjnego jajczarsko-drobiarskiego.
- Technik przetwórstwa drobiu.
- Technik przetwórstwa jaj.
- Technolog przetwórstwa drobiarskiego.
- Technolog przetwórstwa jajczarskiego.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 3116 Chemical engineering technicians.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja C – Przetwórstwo przemysłowe.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:

- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz źródeł internetowych,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Portalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w marcu 2019 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspercki:

- Agata Giejbo – Zespół Placówek Oświatowych, Słupsk.
- Krzysztof Gosz – PBS sp. z o. o, Sopot.
- Barbara Szymańczak – Mazowiecki Szpital Specjalistyczny, Radom.
- Magdalena Szymczuk – PBS sp. z o.o., Sopot.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Daria Siemińska – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Magdalena Szpak-Marek – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Ireneusz Woźniak – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Lucyna Kubicka – Zespół Szkół Spożywczych, Zabrze.
- Halina Maras-Pawliszyn – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, Kluczbork.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Agata Roter – Colian sp. z o.o., Opatówek.
- Aleksander Wiśniewski – Zespół Szkół Gastronomicznych, Gdańsk.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2019 r.

WAŻNE:

W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU

2.1. Synteza zawodu

Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie zajmuje się szerokim zakresem działań związanych z procesem przetwórstwa. Praca osoby na tym stanowisku obejmuje zarówno zadania bezpośrednio związane z technologią przetwórstwa jajczarsko-drobiarskiego, jak i organizacją i rozliczeniem produkcji jajczarsko-drobiarskiej.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Praca **technika technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** polega na organizowaniu i nadzorowaniu procesu technologicznego²² obejmującego m.in. wytwarzanie produktów z jaj i drobiu na wszystkich etapach (odkostnianie¹⁶, dzielenie tusz, rozdrabnianie, peklowanie²⁰, kutrowanie⁹, obróbka termiczna, sterylizacja²⁵, schładzanie, pasteryzacja¹⁹, masowanie, mycie, dezynfekcja, rozbijanie, chłodzenie, podgrzewanie i suszenie jaj).

Osoba pracująca w tym zawodzie zajmuje się także oceną jakości surowców, półproduktów²¹ oraz wyrobów gotowych, przeprowadzaniem oceny organoleptycznej¹⁵ półproduktów i wyrobów gotowych (mięso i jadalne podroby, świeże, schłodzone, mrożone, solone; wątroby drobiowe świeże, schłodzone, mrożone, w solance, suszone lub wędzone; tłuszcz drobiowy niewytopiony świeży, schłodzony, mrożony, w solance, suszony lub wędzony; tłuszcz drobiowy wytopiony, wytlaczany lub wyekstrahowany; przetwory jajeczne, jaja w skorupkach i bez skorupki, żółtka jaj).

Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie instruuje i nadzoruje zatrudnionych pracowników w zakresie obsługi maszyn i urządzeń, określa parametry technologiczne¹⁸ w poszczególnych fazach produkcji, opracowuje nowe receptury²³, dokumentację technologiczną⁶ oraz schematy technologiczne²⁴. Ważnym obszarem zadań są także działania dotyczące rozliczania zużytych surowców, opakowań i materiałów pomocniczych¹¹, nadzorowanie sposobów i warunków przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, a także zagospodarowania odpadów poubojowych i poprodukcyjnych.

Sposoby wykonywania pracy

Praca **technika technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** polega w m.in. na:

- dbaniu o przestrzeganie przepisów BHP, ochrony ppoż., dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice GMP⁵), dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice GHP⁴), międzynarodowych standardów bezpieczeństwa żywności (Global Standard for Food Safety

BRC¹²), analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP¹) i innych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności² stosowanych w danym zakładzie,

- pozyskiwaniu surowca (ubój surowca drobiowego),
- pozyskiwaniu surowca jajecznego,
- przyjmowaniu i magazynowaniu surowców oraz wyrobów gotowych,
- przygotowywaniu surowca do produkcji oraz kontroli procesu przetwarzania,
- organizowaniu pracy na linii produkcyjnej¹⁰,
- obsługiwaniu i kontrolowaniu pracy maszyn i urządzeń zgodnie ze standardami i procedurami obowiązującymi w zakładzie przetwórstwa jaj i drobiu.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2 i 3.3. Kompetencje zawodowe.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Miejszem pracy **technika technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** jest zakład produkcji przetworów z jaj i drobiu. Praca odbywa się w hali produkcyjnej, w magazynach, chłodniach, mroźniach, pomieszczeniach uboju drobiu, laboratoriach i biurze. Stanowiska, gdzie wykonywana jest praca, posiadają zazwyczaj oświetlenie sztuczne oraz instalacje wentylacyjne i/lub klimatyzacyjne.

Praca odbywa się w pozycji stojącej i siedzącej. Wymaga ciągłego, szybkiego przemieszczania się między pracującymi maszynami, w pomieszczeniach o podwyższonym natężeniu hałasu i wibracji, często na śliskim i mokrym podłożu i w warunkach kontaktu z niską temperaturą.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie w działalności zawodowej wykorzystuje m.in:

- urządzenia do uboju drobiu,
- urządzenia do obróbki wstępnej mięsa drobiowego i jaj,
- rozdrabniacze do mięsa drobiu, ptactwa wodnego i dzikiego (wilk, kuter, emulsyfikator⁷, rozdrabniarka odśrodkowa, krajalnice kratowe),
- urządzenia do mieszania (mieszarki, mieszarki ślimakowe, mieszarki skrzydłowe),
- urządzenia do obróbki termicznej¹⁴ (oparzelniki, schładzalnik rurowy),
- urządzenia do pakowania (zamykarki do puszek blaszanych),
- urządzenia do znakowania (etykieciarki, drukarki),
- komory wędzarniczo-parzelnicze,
- linie rozbioru tuszek i wykrawania mięsa,
- linie do produkcji półproduktów i wyrobów gotowych,
- urządzenia do prześwietlania i dezynfekcji jaj (owoskop¹⁷), naświetlacze tunelowe,
- wybijarki i wirówki do jaj,
- urządzenia do ultrafiltracji membranowej, aseptycznej pasteryzacji,
- urządzenia do suszenia jaj świeżych (metodą rozpyłową i metodą walcową),
- urządzenia do pakowania produktów płynnych, gotowania, obierania i pakowania w atmosferze ochronnej jaj na twardo, homogenizatory,
- destruktor³.

Organizacja pracy

Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie w zależności od miejsca pracy, wykonywanych zadań i liczby zatrudnionych pracowników w przedsiębiorstwie może wykonywać pracę indywidualnie lub w zespole. Kontakt ze współpracownikami odbywa się w sposób bezpośredni. Praca jest nadzorowana przez brygadzystę lub kierownika zmiany.

W przedsiębiorstwach przetwórstwa jajczarsko-drobiarskiego praca odbywa się zwykle w systemie dwu- lub trzymianowym, w wymiarze 8 godzin dziennie. Intensywność jest uzależniona od zapotrzebowania rynku. W okresach przedświątecznych czas i nakład prac ulega zazwyczaj zwiększeniu, co wymusza dostosowanie procesu technologicznego i organizacji pracy technika i podległych mu pracowników. Organizacja pracy uzależniona jest także od stopnia zmechanizowania (automatyzacji) zakładu.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie w trakcie wykonywanej pracy jest narażony m.in. na:

- działania wysokiej, niskiej lub skokowo zmieniającej się temperatury (w chłodni może być -30°C , poza komorą $+30^{\circ}\text{C}$),
- wysokie natężenie hałasu,
- wilgoć,
- przykre i intensywne zapachy,
- zatrucia toksycznymi substancjami chemicznymi w sytuacjach awaryjnych (fenol, tlenek węgla, gaz saturacyjny, siarkowodór, amoniak),
- zagrożenia mechaniczne wynikające z przemieszczania się po śliskim, tłustym i mokrym podłożu,
- urazy, stłuczenia,
- częste przeziębienia, reumatyzm,
- choroby skórne,
- poparzenia (parami technicznymi, gorącymi półproduktami i wyrobami gotowymi),
- porażenia prądem,
- zagrożenia chemiczne wynikające z pracy na stanowisku laboranta.

Do najczęściej występujących w zawodzie chorób można zaliczyć:

- choroby narządu słuchu,
- choroby zwyrodnieniowe kręgosłupa.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne**Wymagania psychofizyczne**

Dla pracownika wykonującego zawód **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządu słuchu,
- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność układu mięśniowego,
- sprawność układu oddechowego,
- sprawność narządów równowagi,
- sprawność zmysłu dotyku;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- zręczność rąk,
- zręczność palców,
- ostrość wzroku,
- ostrość słuchu,
- rozróżnianie barw,
- zmysł równowagi,
- widzenie stereoskopowe,
- spostrzegawczość,
- czucie dotykowe;

w kategorii sprawności i zdolności

- zdolności organizacyjne,
- predyspozycje do nadzorowania pracowników,
- zdolność do podzielności uwagi i spostrzegawczości,
- zdolność do samodzielnego podejmowania decyzji,
- łatwość przerzucania się z jednej czynności do drugiej,
- predyspozycje do pracy w szybkim tempie,
- zdolność do przestrzegania reguł, przepisów i standardów,
- łatwość wypowiedzania się w mowie i piśmie,
- uzdolnienia techniczne,
- dobra pamięć,
- współdziałanie i współpraca w zespole (grupie);

w kategorii cech osobowościowych

- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- samodzielność,
- samokontrola,
- systematyczność,
- dążenie do osiągnięcia celów,
- odporność na działanie pod presją czasu,
- gotowość do pracy w nieprzyjemnych (różnych) warunkach środowiskowych,
- rzetelność,
- dokładność,
- dbałość o jakość pracy,
- gotowość do wprowadzania zmian,
- kontrolowanie własnych emocji.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.4. Kompetencje społeczne; 3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Praca w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** pod względem wydatku energetycznego należy do prac średnio ciężkich.

Od pracownika wymagana jest dobra ogólna kondycja fizyczna, odporność na uciążliwe warunki pracy oraz sprawność narządów ruchu niezbędnych do ciągłego, regularnego przemieszczania się w zakładzie przetwórczym. Poszczególne wymagania uzależnione są od pełnionej funkcji i stanowiska pracy.

Bezwzględny przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie są m.in.:

- pozytywny wynik badania na nosicielstwo np. pałeczek z grupy Salmonella i Shigella,
- zakażenie gronkowcem złocistym,
- choroby skóry,
- alergia kontaktowa i wziewna na występujące opary i pyły, środki dezynfekcyjne.

Przeciwwskazaniami do wykonywania zawodu mogą być ponadto:

- dysfunkcje psychiczne każdego stopnia,
- dysfunkcje fizyczne ograniczające zdolność przemieszczania się,
- niska wytrzymałość fizyczna,
- zaburzenia widzenia barw,
- ograniczenia sprawności rąk,
- niesprawność narządu słuchu i/lub wzroku, których nie można skorygować aparatem słuchowym, szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi.

Do najczęściej występujących chorób można m.in. zaliczyć:

- choroby układu nerwowego i krążenia wynikające ze stresu i przemęczenia (zawały, udary),
- choroby o podłożu psychicznym (nerwice, depresje),
- choroby kręgosłupa,
- żylaki,
- przeciążenie mięśni i stawów.

Ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, osoba wykonująca zawód technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie powinna mieć aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonywania pracy.

WAŻNE:

O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Obecnie (2019 r.) do podjęcia pracy w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** preferowane jest wykształcenie na poziomie średnim, np. w zawodzie pokrewnym (szkolnym) technik technologii żywności.

W zawodzie mogą również pracować osoby z wykształceniem wyższym I lub II stopnia na kierunkach związanych z technologią produkcji żywności.

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Podjęcie pracy w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** ułatwiają:

- posiadanie dyplomu potwierdzającego pełne kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik technologii żywności, uzyskanego po zdaniu egzaminu organizowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- ukończenie kwalifikacyjnego kursu zawodowego i zdanie egzaminu organizowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne, potwierdzającego kwalifikacje cząstkowe TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń i TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu na stanowiskach w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie są m.in.:

- suplement Europass do dyplomu (w języku polskim i angielskim), wydawany na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- certyfikaty lub zaświadczenia potwierdzające przeszkolenie w zakresie technologii produkcji żywności.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie może pracować na różnych stanowiskach, np.:

- produkcyjnych lub jako pomocnik w zakładzie przetwórstwa jajczarsko-drobiarskiego, a następnie wraz z nabyciem doświadczenia zawodowego awansować na samodzielne stanowisko,
- referenta ds. rozliczeń produkcji,
- technologa, który opracowuje nowe receptury i wprowadza je do produkcji, zmienia i doskonali istniejące wyroby,
- laboranta,
- kierownika niższego szczebla (mistrz, brygadzysta), średniego szczebla (kierownik zmiany, wydziału, linii), który nadzoruje i kontroluje podległych pracowników, organizuje ich pracę, szkoli, odpowiada za jakość, terminowość i wydajność pracy.

Po zdaniu matury pracownik może kontynuować naukę na studiach I oraz II stopnia (np. na kierunku bezpieczeństwo i produkcja żywności) i uzyskać wykształcenie wyższe, będące podstawą do awansu na stanowisko głównego technologa, biotechnologa, specjalisty do spraw kontroli jakości lub inne wyższe stanowisko kierownicze.

Może również rozszerzać kompetencje, podejmując kształcenie i/lub szkolenie w zawodach pokrewnych.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2019 r.) w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w systemie edukacji formalnej i pozaformalnej.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzania kompetencji zawodowych przydatnych w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie, wchodzących w skład zawodu pokrewnego technik technologii żywności, w zakresie kwalifikacji:

- TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl> oraz Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Kontroler jakości produktów spożywczych	314401
Technik technologii żywności ⁵	314403
Technik technologii żywności – produkcja koncentratów spożywczych	314406
Technik technologii żywności – przechowywanie chłodnicze i technologia żywności mrożonej	314408
Technik technologii żywności – przetwórstwo mięsne	314411
Technik technologii żywności – przetwórstwo surowców olejarskich	314415
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego ⁵	816003

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Przyjmowanie i przygotowywanie surowców oraz wytwarzanie wyrobów jajczarsko-drobiarskich.
- Z2 Prowadzenie uboju, rozbioru i wykrawania mięsa drobiowego zgodnie z wymogami higieniczno-sanitarnymi.
- Z3 Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim.
- Z4 Przechowywanie surowców, półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich.
- Z5 Ocenianie jakości surowców oraz półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich.
- Z6 Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach technologicznych.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Produkowanie wyrobów jajczarsko-drobiarskich

Kompetencja zawodowa Kz1: Produkowanie wyrobów jajczarsko-drobiarskich obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, Z4, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Przyjmowanie i przygotowywanie surowców oraz wytwarzanie wyrobów jajczarsko-drobiarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Przepisy ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; - Zasady przyjmowania i przygotowywania surowców; - Procesy technologiczne produkcji wyrobów jajczarsko-drobiarskich; - Zasady i metody utrwalania surowców i produktów jajczarsko-drobiarskich; - Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności; - Programy komputerowe stosowane w produkcji wyrobów jajczarsko-drobiarskich; - Zasady tworzenia nowych produktów.	- Organizować stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; - Przyjmować i przygotowywać surowce; - Nadzorować i prowadzić proces technologiczny w zależności od rodzaju uzyskiwanego gotowego produktu; - Stosować metody utrwalania żywności; - Przestrzegać zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności; - Stosować programy komputerowe wykorzystywane w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim; - Nadzorować procesy technologiczne podczas tworzenia nowych produktów.

Z2 Prowadzenie uboju, rozbioru i wykrawania mięsa drobiowego zgodnie z wymogami higieniczno-sanitarnymi	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Procesy uboju, obróbki termicznej, odpierzania, patroszenia, schładzania, dzielenia, odkostniania, rozdrabniania mięsa drobiowego w zależności od rodzaju uzyskiwanego gotowego produktu; • Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związane z ubojem, rozbiorem i wykrawaniem mięsa drobiowego; • Przepisy ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej w zakresie uboju, rozbioru i wykrawania mięsa.	• Nadzorować i prowadzić procesy: uboju, obróbki termicznej, odpierzania, patroszenia, schładzania, dzielenia, odkostniania, rozdrabniania mięsa drobiowego w zależności od rodzaju uzyskiwanego gotowego produktu; • Kontrolować przestrzeganie zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności; • Organizować stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
Z3 Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Zasady działania maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim; • Zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim; • Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zasad ochrony przeciwpożarowej podczas użytkowania maszyn i urządzeń; • Zasady ergonomii.	• Prowadzić drobne naprawy i konserwacje maszyn i urządzeń; • Dobierać i użytkować maszyny i urządzenia w procesach technologicznych; • Użytkować maszyny oraz urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż.; • Organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii.
Z4 Przechowywanie surowców, półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Zasady działania urządzeń wykorzystywanych do pakowania, etykietowania oraz ważenia surowców, półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich; • Zasady udzielania informacji na etykietach wyrobów gotowych; • Rodzaje opakowań w zależności od rodzaju półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich; • Zasady przechowywania surowców, półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich.	• Obsługiwać urządzenia do pakowania, etykietowania oraz ważenia surowców, półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich; • Redagować informacje na etykietach wyrobów gotowych; • Dobierać opakowania, w zależności od rodzaju produktu; • Kontrolować warunki magazynowania surowców, półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich zgodnie z zasadami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności; • Nadzorować przestrzeganie zasad sanitarno-higienicznych podczas przechowywania surowców, półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Nadzorowanie jakości wyrobów jajczarsko-drobiarskich

Kompetencja zawodowa Kz2: Nadzorowanie jakości wyrobów jajczarsko-drobiarskich obejmuje zestaw zadań zawodowych Z5, Z6, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z5 Ocenianie jakości surowców oraz półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady prowadzenia dokumentacji technologicznej; - Normy jakościowe surowców, półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich; - Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim.	- Prowadzić dokumentację technologiczną oraz monitoring parametrów technologicznych; - Prowadzić dokumentację oceny jakości surowców, półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich; - Oceniać jakość surowców oraz półproduktów i produktów jajczarsko-drobiarskich na podstawie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych, organoleptycznych oraz fizyko-chemicznych zgodnie z obowiązującymi normami; - Przestrzegać zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim.

Z6 Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach technologicznych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Rodzaje i zasady działania aparatury pomiarowej; - Metody kontrolno-pomiarowe stosowane w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim; - Metody analizy wyników z pomiarów i zapobieganie niepożądanym skutkom.	- Posługiwać się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim; - Stosować metody kontrolno-pomiarowe stosowane w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim; - Interpretować wyniki z pomiarów, analizować i zapobiegać niepożądanym skutkom.

3.4. Kompetencje społeczne

Pracownik w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

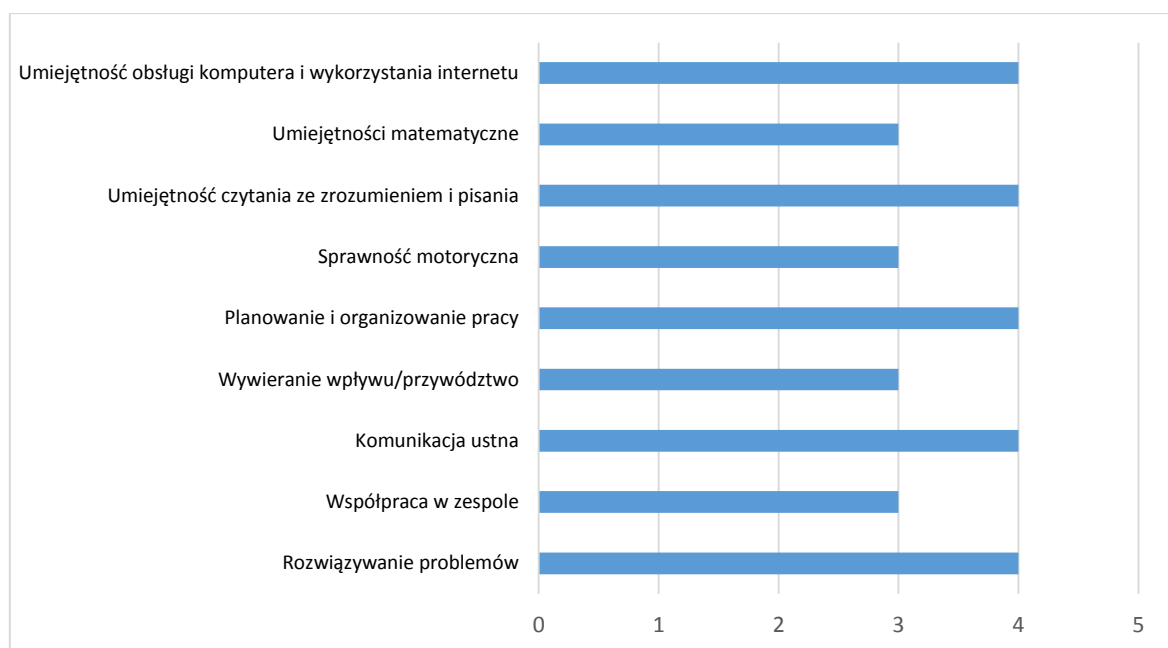
W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za swoje działania zawodowe realizowane w zakładzie przetwórstwa jajczarsko-drobiarskiego.
- Współdziałania z innymi członkami załogi podczas wykonywania czynności zawodowych związanych z przetwórstwem jajczarsko-drobiarskim.
- Zachowania należytej staranności podczas wykonywania zadań zawodowych w zakładzie przetwórstwa jajczarsko-drobiarskiego.
- Dbania o stanowisko pracy, narzędzia oraz poziom higieny wymagany w zakładzie przetwórstwa jajczarsko-drobiarskiego.

- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i przepisami właściwymi dla branży produkcji żywności.
- Doskonalenia kompetencji zawodowych związanych z przetwórstwem jajczarsko-drobiarskim.

3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego ważność kompetencji kluczowych dla zawodu **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie**

Uwaga:

Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisów kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:

- Zintegrowany System Kwalifikacji: <https://www.kwalifikacje.gov.pl>
- Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie może podjąć pracę w:

- ubojniach drobiu,
- zakładach przetwórstwa jajczarsko-drobiowego,
- zakładach przemysłu spożywczego,
- hurtowniach drobiarskich i nabiałowych,
- instytucjach specjalizujących się w prawie żywnościowym,
- zakładach gastronomicznych,
- laboratoriach przemysłu drobiowego wdrażających nowe technologie (nowe maszyny, linie produkcyjne, nowe dodatki itp.),
- biurach technologicznych,
- przedsiębiorstwach zajmujących się dystrybucją produktów jajczarsko-drobiarskich.

Technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie może również prowadzić własną działalność gospodarczą w branży spożywczej.

Obecnie (2019 r.), według Barometru zawodów, na pracowników w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie notuje się zapotrzebowanie na poziomie stałym.

WAŻNE:

Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bazie Ofert Pracy:**

<http://oferty.praca.gov.pl>

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.03.2019]:

Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:

<http://mz.praca.gov.pl>

<https://www.gov.pl/web/rodzina/zawody-deficytowe-zrownowazone-i-nadwyzkowe>

Barometr zawodów: <https://barometrzwodow.pl>

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:

Mazowieckie – <http://obserwatorium.mazowsze.pl>

Małopolskie – <https://www.obserwatorium.malopolska.pl>

Lubelskie – <http://lorp.wup.lublin.pl>

Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – <http://obserwatorium.wup.lodz.pl>

Pomorskie – <http://www.porp.pl>

Opolskie – <http://www.obserwatorium.opole.pl>

Wielkopolskie – <http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl>

Zachodniopomorskie – <https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-ryнку-pracy>

Podlaskie – <http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl>

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:

<http://zielonalinia.gov.pl>

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:

www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:

<http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:

<https://eures.praca.gov.pl>

<https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage>

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Obecnie (2019 r.) w ramach systemu kształcenia zawodowego w Polsce nie przygotowuje się kandydatów do pracy w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie**.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie można uzyskać, podejmując:

- kształcenie w technikum w zawodzie pokrewnym technik technologii żywności,
- kształcenie w branżowej szkole I stopnia w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, a następnie naukę w branżowej szkole II stopnia w zawodzie pokrewnym technik technologii żywności,
- kształcenie w ramach kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zakresie kwalifikacji:
 - TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
 - TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Kształcenie w zakresie kwalifikacyjnego kursu zawodowego (dla dorosłych) mogą prowadzić:

- publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych i prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki doksztalania i doskonalenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Kwalifikacje TG.02 oraz TG.17 potwierdzają (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Osoby, które uzyskały powyższe kwalifikacje, mają możliwość otrzymania również suplementu Europass (w języku polskim i angielskim), wydawanego na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe), co ma istotne znaczenie w przypadku poszukiwania pracy za granicą.

WAŻNE:

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego, które wchodzi w życie od 1 września 2019 r., ulegają zmianie dotychczasowe symbole kwalifikacji wyodrębnione w zawodach szkolnictwa zawodowego, na kody składające się z trzech wielkich liter, wskazujących na przyporządkowanie do jednej z 32 branż, występujących w klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego. Zmianie uległy również nazwy niektórych z dotychczasowych kwalifikacji. Nowa regulacja umożliwia prowadzenie kształcenia na kwalifikacyjnych kursach zawodowych lub na kursach umiejętności zawodowych.

Szkolenie

Po zatrudnieniu pracownika w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** pracodawca przeprowadza szkolenie w zakresie obsługi maszyn i urządzeń oraz może skierować pracownika na dodatkowe szkolenia branżowe, takie jak:

- bezpieczne przechowywanie surowców w przemyśle jajczarsko-drobiarskim,
- metody oceny jakości surowców w przemyśle jajczarsko-drobiarskim,
- inne szkolenia w zakresie rozwoju i modernizacji zakładu (nowe linie technologiczne, nowe dodatki do żywności itp.).

Ponadto technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie może poszerzać swoją wiedzę w zakresie:

- przestrzegania higieny w procesie produkcji żywności i obrocie żywnością (zasady GMP/GHP oraz systemu HACCP),
- założeń Międzynarodowego Standardu Żywności (International Food Standard IFS¹³),
- zarządzania jakością ISO 9000⁸,
- standardów jakościowych BRC, ISO (funkcjonujących na terenie zakładu),
- wewnętrznych audytów zakładowej kontroli produkcji.

Organizatorzy tych szkoleń poświadczają uzyskane przez uczestników kompetencje stosownymi certyfikatami/zaświadczeniami.

WAŻNE:

Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.03.2019]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

<https://www.ore.edu.pl/category/ksztalcenie-zawodowe-i-ustawiczne>

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wyberam-zawod>

<https://zrp.pl>

Szkolenia zawodowe:

Rejestr Instytucji Szkoleniowych – <http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris>

Baza Usług Rozwojowych – <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl>

Inne źródła danych:

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

Bilans Kapitału Ludzkiego – <https://bkl.parp.gov.pl>

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – <http://www.frse.org.pl>, <http://europass.org.pl>

Learning Opportunities and Qualifications in Europe – <https://ec.europa.eu/ploteus>

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Wynagrodzenie (2019 r.) osób pracujących w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** jest zróżnicowane i wynosi najczęściej od ok. 3300 zł do ok. 5300 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat.

Poziom wynagrodzeń miesięcznych brutto kształtuje się następująco:

- w przypadku osób bez doświadczenia np. na stanowiskach pomocniczych w zakresie od 3300 zł do 3700 zł,
- po kilku latach pracy, uzyskaniu pewnego doświadczenia i rozszerzeniu uprawnień w przedziale od 3700 zł do 4200 zł,
- na stanowiskach kierowniczych niższego i średniego szczebla w przedziale od 4200 zł do 4800 zł,
- na stanowiskach wymagających wyższych kompetencji oraz doświadczenia od 4800 zł do 5300 zł.

Poziom wynagrodzeń osób wykonujących ten zawód uzależniony jest m.in. od:

- zajmowanego stanowiska,
- rodzaju produkcji,
- rodzaju wykonywanych zadań zawodowych,
- szczegółowego zakresu zadań,
- wielkości, profilu i kondycji finansowej przedsiębiorstwa,
- regionu zatrudnienia,
- koniunktury na rynku branżowym.

WAŻNE:

Zarobki osób wykonujących dany zawód/grupę zawodów są orientacyjne i mogą szybko stracić aktualność. Dlatego na bieżąco należy sprawdzać, jakie zarobki oferuje rynek pracy, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.03.2019]:

Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:

<http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy>

Przykładowe portale informujące o zarobkach:

<https://wynagrodzenia.pl/gus>

<https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczeblach>

<https://sedlak.pl/raporty-placowe>

<https://zarobki.pracuj.pl>

<https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen>

<https://www.kariera.pl/wynagrodzenia>

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

W zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami.

Warunkiem niezbędnym jest identyfikacja indywidualnych barier i dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:

- z dysfunkcją narządu słuchu (03-L), jeśli posiadana wada jest skorygowana implantem lub aparatem słuchowym,
- z zaburzeniami głosu, mowy (03-L), jeśli możliwy jest skuteczny kontakt interpersonalny i komunikacja,
- z dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia bez znacznego ograniczenia pola widzenia,
- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R), która nie wyklucza stania i chodzenia, w tym samodzielnego przemieszczania się po zróżnicowanym terenie,
- z niewielką dysfunkcją kończyn górnych (05-R), która nie wyklucza wykonywania bardziej precyzyjnych czynności,
- z epilepsją (06-E), pod warunkiem, że napady padaczkowe występują sporadycznie i są sygnalizowane przez aurę, występują głównie wieczorem lub w nocy, nie powodują zbytniego zmęczenia i stosunkowo szybko następuje regeneracja sił po ich wystąpieniu, a przebieg choroby nie prowadzi do charakteropatii padaczkowej. Osoby z epilepsją mogą być zatrudnione warunkowo, po racjonalnym ograniczeniu zakresu zadań do sytuacji, w których możliwy jest stały nadzór i ewentualna szybka pomoc, a stanowisko pracy nie stwarza potencjalnych zagrożeń w przypadku emisji choroby. Pracownik z epilepsją powinien unikać pracy z maszynami i widocznymi elementami obrotowymi oraz pracy na wysokości.

WAŻNE:

Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020”. W klasyfikacji określono i uszeregowano

umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2019 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:

<https://ec.europa.eu/esco/portal/home>

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation>
- **Umiejętności/Kompetencje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/skill>
- **Kwalifikacje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification>

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień: 31.03.2019 r.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 16).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. UE L 364 z 20.12.2006, s. 5).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 328 z 22.12.2005, s. 1).
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 1).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2153, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 242, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 316).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz. U. poz. 1663).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. poz. 537).

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).
- Obwieszczenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 marca 2019 r. w sprawie prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy (M.P. poz. 276).

Literatura branżowa:

- Czarniecka-Skubina E. (red.): Technologia Żywności. Cz. I, II i III. Wyd. Format AB, Warszawa 2010.
- Czarniecka-Skubina E. (red.): Towaroznawstwo spożywcze. Wyd. Format AB, Warszawa 2010.
- Jarczyk A.: Technologia żywności. Podręcznik dla technikum Cz. 3, Wydanie VIII. WSiP, Warszawa 2012.
- Kulawik J. (red.): Obrót żywnością, a zdrowie – praktyczny poradnik dla przedsiębiorców. ITeE – PIB, Warszawa 2009.
- Trziszka T.: Jajczarstwo. Wydawnictwo Akademii Rolniczej, Wrocław 2000.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.03.2019]:

- Barometr zawodów 2019. Raport podsumowujący badania w Polsce: https://barometrzawodow.pl/userfiles/Barometr/2019/raport_ogolnopolski_pl.pdf
- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywienia: https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/314402.pdf
- Główny Inspektor Sanitarny, Wymagania Higieniczne/HACCP: <https://gis.gov.pl/dzialalnosc-gospodarcza/wymagania-higieniczne-system-haccp-ghp-gmp>
- Informator spożywczy. Portal branży spożywczej: <http://www.informatorspozywczy.pl>
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Portal branży spożywczej-aktualne informacje i profesjonalne artykuły związane z przemysłem spożywczym w Polsce i na świecie: <http://www.portalspozywczy.pl>
- Projekt Zintegrowany System Kwalifikacji: <http://kwalifikacje.edu.pl>
- Przegląd Spożywczy: Informacje o wydarzeniach z branży spożywczej, nowych produktach i urządzeniach, szkoleniach: <http://przeglad-spozywczy.pl>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.
Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.
Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji na dawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.
Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiające porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.
Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.
Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.

Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, częściowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja”, „egzaminowanie”. Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu”, „świadcstwa”, „certyfikatu”.
Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.
Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).
Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.
Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie, czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), – profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).
Zadanie zawodowe	Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.

Zawód	Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	Analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)	Postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.haccp-polska.pl [dostęp: 31.03.2019]
2	Bezpieczeństwo żywności	Ogół warunków, które muszą być spełnione, dotyczących w szczególności: stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20061711225 [dostęp: 31.03.2019]
3	Destruktor	Destruktory służą do rozgotowania, sterylizacji i suszenia odpadów w temperaturze 133°C w czasie około 4 godzin. Destruktory służą do produkcji mączek mięsno-kostnych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: „Mięsne technologie”, 4/2018, Womat, Warszawa 2018.
4	Dobra praktyka higieniczna (Good Hygienic Practice – GHP)	Opisuje działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20061711225 [dostęp: 31.03.2019]

5	Dobra praktyka produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP)	Opisują działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności zgodnie z jej przeznaczeniem.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20061711225 [dostęp: 31.03.2019]
6	Dokumentacja technologiczna	Dokumentacja technologiczna jest to zbiór dokumentów, w którym są zawarte wszelkie informacje i zalecenia niezbędne do procesu technologicznego produkowanego wyrobu i potrzebne do tego środki technologiczne.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://archiwista24.wordpress.com [dostęp: 31.03.2019]
7	Emulsyfikatory	Urządzenia do mieszania substancji. Gwarantują wysoką jednorodność mieszanin, są one lepiej wymieszane, bardziej zhomogenizowane oraz dużo bardziej rozdrobnione. Emulsyfikator niezbędny jest tam, gdzie wymagane są wysoce jednorodne emulsje.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://envisense.eu [dostęp: 31.03.2019]
8	ISO 9000	Międzynarodowy standard zarządzania bezpieczeństwem żywności i pasz (oparty jest na zasadach HACCP), opracowany dla wszystkich organizacji uczestniczących w łańcuchu żywnościowym.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.haccp-polska.pl [dostęp: 31.03.2019]
9	Kutrowanie	Proces kutrowania zapewnia uzyskanie przez wyroby odpowiednich i pożądaných technologicznie cech jakościowych, do których należy zaliczyć konsystencję, związanie i sprężystość oraz ustabilizowanie barwy, a także uzyskanie pożądanego smaku i zapachu.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.sigma-not.pl [dostęp: 31.03.2019]
10	Linie produkcyjne	Celowo zaprojektowany i zorganizowany układ materialny, energetyczny i informacyjny eksploatowany przez człowieka i służący produkowaniu określonych produktów w celu zaspokojenia potrzeb konsumentów.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: „Mięsne technologie”, 4/2018, Womat, Warszawa 2018.
11	Materiały pomocnicze	Towary, które nie wchodzi w skład gotowego produktu, ale są konieczne do jego wytworzenia. Pełnią funkcję pomocniczą, np. opakowania, środki myjące i dezynfekujące.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: Czarniecka-Skubina E. (red.): Technologia Żywności. Cz. I, II i III. Wydawnictwo Format AB, Warszawa 2010.
12	Międzynarodowy standard bezpieczeństwa żywności (Global Standard for Food Safety – BRC)	Branżowy standard techniczny, który określa wymagania dla firm w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w procesie produkcji, pakowania, przechowywania i dystrybucji żywności dla sieci handlowych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.haccp-polska.pl [dostęp: 31.03.2019]
13	Międzynarodowy Standard Żywności (International Food Standard – IFS)	Standard technologiczny opracowany na potrzeby audytowania dostawców sieci handlowych tzw. producentów marki własnej, od których sieci handlowe wymagają spełnienia wymagań wg standardu IFS.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.haccp-polska.pl [dostęp: 31.03.2019]

14	Obróbka termiczna	Procesy związane z doprowadzeniem i odprowadzeniem ciepła, w zależności od celu wynikającego z ustalonej technologii. Operacje cieplne wynikają z zakresu stosowanych temperatur (np. blanszowanie, gotowanie, smażenie, pieczenie itp.).	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://cybra.lodz.pl [dostęp: 31.03.2019]
15	Ocena organoleptyczna	Metoda oceny jakości produktów spożywczych za pomocą zmysłów: wzroku, węchu, dotyku i smaku, na podstawie oględzin i degustacji. Zazwyczaj określa się jeden lub kilka składników jakościowych (tzw. wyróżników, np.: barwy, smaku, zapachu, konsystencji, klarowności).	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://encyklopedia.pwn.pl [dostęp: 31.03.2019]
16	Odkostnianie	Proces usunięcia mięsa z tkanek przylegających do kości po ich oddzieleniu od tuszek drobiowych za pomocą środków mechanicznych, co prowadzi do utraty lub modyfikacji struktury włókien mięśniowych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://pipiem.pl [dostęp: 31.03.2019]
17	Owoskop	Przyrząd pozwalający na obejrzenie wnętrza jaja, pod wpływem mocnego strumienia światła, które pada na jajko.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.darewit.pl [dostęp: 31.03.2019]
18	Parametry technologiczne	Wielkość stała w warunkach danego zjawiska lub zadania, przy przejściu do innego zjawiska może zmienić swoją wartość. Do kluczowych parametrów procesu technologicznego w obszarze przetwórstwa jajczarsko-drobiarskiego zalicza się: szybkość, wydajność, skuteczność.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://cybra.lodz.pl [dostęp: 31.03.2019]
19	Pasteryzacja	Proces technologiczny polegający na szybkim ogrzewaniu surowców żywnościowych i następnie ich schłodzeniu. Proces ma na celu zabicie mikroflory bakteryjnej.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://cybra.lodz.pl [dostęp: 31.03.2019]
20	Peklowanie	Chemiczny zabieg utrwalania żywności polegający na działaniu środków peklujących w postaci azotanów (azotany V) i azotynów (azotany III) na mięso. Wodne roztwory mieszanki peklującej (solanki peklujące) są często wzbogacane innymi dodatkami spełniającymi określone funkcje technologiczne.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://informatormasarski.pl [dostęp: 31.03.2019]
21	Półprodukt	Wyrób spożywczy, po wstępnych etapach procesu technologicznego, stanowi materiał wyjściowy do wytworzenia gotowego wyrobu. Są to wszelkie części składowe gotowego produktu, które same w sobie nie są użyteczne.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.cyfronet.krakow.pl/~rrmaciej/czesc2.pdf [dostęp: 31.03.2019]
22	Proces technologiczny	Zespół celowych i ukierunkowanych technologicznie przekształceń surowców w półprodukty lub produkty. W technologii żywności dominują procesy technologiczne o charakterze przetwórczym.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://cybra.lodz.pl [dostęp: 31.03.2019]
23	Receptury	Podstawowy dokument technologiczny. Zawiera wykaz składników i ich ilości potrzebne na określoną ilość wyrobu gotowego lub w proporcji do głównego składnika, wartości odżywcze i inne informacje.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/tajemnica-jakosci-wedlin-tradycyjnych-jest-surowiec-i-proces-wyrobu,71707.html [dostęp: 31.03.2019]

24	Schematy technologiczne	Dokument określający przebieg procesu technologicznego za pomocą symboli graficznych i oznaczeń literowo-cyfrowych przedstawiający operacje lub środki technologiczne oraz ich powiązania.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://wspomagamy.pl [dostęp: 31.03.2019]
25	Sterylizacja	Poddawanie produktów spożywczych działaniu wysokiej temperatury, środków chemicznych czy gazów ochronnych w celu zachowania bezpieczeństwa bakteriologicznego żywności.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://mieso.com.pl [dostęp: 31.03.2019]

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.