

Obudowa Multimedialna
Doradztwa Zawodowego

Z A W Ó D

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

(311303)

Informacja zawodoznawcza do pracy z uczniami klas VII – VIII szkoły podstawowej



Fundusze
Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Material został przygotowany w ramach projektu „Opracowanie wysokiej jakości multimedialnych informacji zawodoznawczych dla 141 zawodów szkolnictwa zawodowego” (nr POWR.02.14.00-00-1004/20) współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w odpowiedzi na konkurs „Przygotowanie i udostępnienie multimedialnych zasobów wspierających proces doradztwa edukacyjno-zawodowego (nr POWR.02.14.00-IP.02-00-001/20)”.

Informacja zawodoznawcza przeznaczona jest do pracy z uczniami klas VII – VIII szkoły podstawowej, w tym dla doradców zawodowych lub innych nauczycieli realizujących zadania z zakresu doradztwa zawodowego.

Informacja jest elementem zasobów multimedialnych wspierających proces doradztwa zawodowego.

SPIS TREŚCI

SŁOWNIK	6
CZĘŚĆ I – OGÓLNE INFORMACJE O SYSTEMIE KSZTAŁCENIA W POLSCE	9
1. STRUKTURA UCZENIA W POLSCE	10
2. UZYSKIWANIE KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH	11
NABYWANIE I POTWIERDZANIE KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH	12
DODATKOWE UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWE I INNE W ZAKRESIE ZAWODÓW	13
CZĘŚĆ II – INFORMACJE ZAWODOZNAWCZE	14
1. DANE ZAWODOZNAWCZE	14
SYNTEZA ZAWODU – TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI	14
GŁÓWNE ZADANIA ZAWODOWE	14
KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE	16
WARUNKI PRACY	17
PREFEROWANE W ZAWODZIE PREDYSPOZYCJE	17
PRZECIWWSKAZANIA DO ROZPOCZĘCIA PRACY I KSZTAŁCENIA W DANYM ZAWODZIE LUB SZKOLE	18
PLUSY I MINUSY ZAWODU	19
TYPOWE DLA ZAWODU MIEJSCA PRACY	19
TYPOWE DLA ZAWODU STANOWISKA PRACY	20
WYPOSAŻENIE STANOWISKA PRACY	21
OCHRONNA ODZIEŻ ROBOCZA	21
2. MOŻLIWOŚCI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE	22
MOŻLIWOŚĆ KONTYNUACJI NAUKI LUB UZUPEŁNIANIA KWALIFIKACJI – TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI	24
3. SYTUACJA ZAWODU NA RYNKU PRACY	25
ZAPOTRZEBOWANIE	25
PROGNOZA ZAPOTRZEBOWANIA NA PRACOWNIKÓW W ZAWODACH SZKOLNICTWA BRANŻOWEGO NA KRAJOWYM I WOJEWÓDZKIM RYNKU PRACY	26
ZAROBKI	30
GDZIE SZUKAĆ INFORMACJI NA TEMAT ZATRUDNIENIA	31
4. STATYSTYKI ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE SZKÓŁ	32
SZKOŁY PROWADZĄCE KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE	32
WYNIKI EGZAMINÓW ZAWODOWYCH	33

CZĘŚĆ III – MATERIAŁY POMOCNICZE	36
NARZĘDZIA I MATERIAŁY WZBOGACAJĄCE WARSZTAT PRACY DORADCÓW ZAWODOWYCH – PRZYDATNE LINKI	36
NARZĘDZIA I MATERIAŁY ROZSZERZAJĄCE INFORMACJĘ ZAWODOZNAWCZĄ	37
PRASA BRANŻOWA	37
IMPREZY BRANŻOWE	37



SŁOWNIK

Zawód – stanowi źródło dochodów i oznacza zestaw zadań (czynności) wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wymagających kompetencji nabytych w toku uczenia się lub praktyki.

W zawodach szkolnictwa branżowego zostały wyodrębnione kwalifikacje. Zawody mogą być jednokwalifikacyjne lub dwukwalifikacyjne.

Zadania zawodowe – to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu. Układ czynności zawodowych powiązany jednym celem działania kończącym się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. Jest to podstawowa jednostka aktywności zawodowej w ramach danego zawodu, stanowiąca logiczny zbiór czynności zawodowych o określonym celu i okresie realizacji, umożliwiający sporządzenie opisu zawodu.

Szkoła ponadpodstawowa – to czteroletnie liceum ogólnokształcące, pięcioletnie technikum oraz trzyletnia branżowa szkoła I stopnia – typy szkół, do których uczęszcza się po zakończeniu edukacji na poziomie podstawowym. Szkoły ponadpodstawowe to również: trzyletnia szkoła specjalna przysposabiająca do pracy, dwuletnia branżowa szkoła II stopnia oraz szkoła policealna dla osób posiadających wykształcenie średnie lub wykształcenie średnie branżowe o okresie nauczania nie dłuższym niż 2,5 roku.

Liceum ogólnokształcące – typ ponadpodstawowej szkoły czteroletniej, której ukończenie daje wykształcenie średnie i umożliwia uzyskanie świadectwa dojrzałości po zdaniu egzaminu maturalnego oraz dalsze kształcenie na studiach wyższych lub

w szkołach policealnych.

Technikum – typ ponadpodstawowej szkoły pięcioletniej kształcącej w zawodzie, której ukończenie umożliwia uzyskanie świadectwa dojrzałości po zdaniu egzaminu maturalnego oraz uzyskanie dyplomu zawodowego po zdaniu egzaminów zawodowych w danym zawodzie oraz dalsze kształcenie na studiach wyższych lub w szkołach policealnych.

Branżowa szkoła I stopnia – typ ponadpodstawowej szkoły trzyletniej kształcącej w zawodzie, której ukończenie daje wykształcenie zasadnicze branżowe i umożliwia uzyskanie dyplomu zawodowego po zdaniu egzaminu zawodowego w danym zawodzie, a także dalsze kształcenie w branżowej szkole II stopnia kształcącej w zawodzie, w którym wyodrębniono kwalifikację wspólną dla zawodu nauczanego w branżowej szkole I i II stopnia lub w liceum ogólnokształcącym dla dorosłych począwszy od klasy II.

Branżowa szkoła II stopnia – typ ponadpodstawowej szkoły dwuletniej, do której można uczęszczać po ukończeniu branżowej szkoły I stopnia. Ukończenie branżowej szkoły II stopnia daje wykształcenie średnie branżowe i umożliwia uzyskanie dyplomu zawodowego w zawodzie nauczonym na poziomie technika, w którym wyodrębniono kwalifikację wspólną dla zawodu nauczanego w branżowej szkole I i II stopnia po zdaniu egzaminu zawodowego w danym zawodzie oraz uzyskanie świadectwa dojrzałości po zdaniu egzaminu maturalnego. W technikum, w zawodzie dwukwalifikacyjnym, w większości przypadków pierwsza kwalifikacja jest kwalifikacją zawodową nauczaną w branżowej szkole I stopnia, natomiast druga kwalifikacja z technikum jest kwalifikacją zawodową nauczaną w branżowej szkole II stopnia. Po ukończeniu branżowej szkoły II stopnia i po zdaniu egzaminu maturalnego, możliwa jest dalsza edukacja

na studiach wyższych lub w szkołach policealnych.

Szkoły prowadzące kształcenie zawodowe – szkoły kształcące w zawodach szkolnictwa branżowego to: pięcioletnie technikum, trzyletnia branżowa szkoła I stopnia, dwuletnia branżowa szkoła II stopnia oraz szkoła policealna kształcąca w zależności od zawodu od 1 roku do 2,5 lat.

Egzamin maturalny – egzamin przeprowadzany dla absolwentów liceum ogólnokształcącego i technikum posiadających wykształcenie średnie lub dla absolwentów branżowej szkoły II stopnia posiadających wykształcenie średnie branżowe, umożliwiający uzyskanie świadectwa dojrzałości, które wraz z zaświadczeniem o wynikach egzaminu jest podstawowym kryterium przyjęcia absolwenta na studia pierwszego stopnia lub jednolite studia magisterskie.

Egzamin zawodowy – egzamin umożliwiający uzyskanie certyfikatu kwalifikacji zawodowej w zakresie jednej kwalifikacji, a w przypadku uzyskania certyfikatów kwalifikacji zawodowych ze wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w danym zawodzie oraz posiadania wykształcenia zasadniczego zawodowego, wykształcenia zasadniczego branżowego, wykształcenia średniego branżowego lub wykształcenia średniego – również dyplomu zawodowego.

Praktyczna nauka zawodu – rodzaj obowiązkowych zajęć edukacyjnych organizowanych przez szkoły prowadzące kształcenie zawodowe w formie zajęć praktycznych oraz w formie praktyk zawodowych. Zajęcia praktyczne organizuje się dla uczniów w celu opanowania przez nich umiejętności zawodowych niezbędnych do podjęcia pracy w danym zawodzie, a w przypadku zajęć praktycznych odbywanych

u pracodawców – również w celu zastosowania i pogłębienia zdobytej wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy.

Praktyki zawodowe organizuje się dla uczniów w celu zastosowania i pogłębienia zdobytej wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy.

Kwalifikacja – w rozumieniu Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji to określony zestaw efektów uczenia się – zgodnych z ustalonymi standardami – których osiągnięcie zostało formalnie potwierdzone przez upoważnioną instytucję.

Kwalifikacje można podzielić na:

- a) kwalifikacje pełne, które są nadawane wyłącznie w ramach systemu oświaty po ukończeniu określonych etapów kształcenia oraz w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po ukończeniu kształcenia specjalistycznego, studiów pierwszego stopnia, studiów drugiego stopnia i jednolitych studiów magisterskich oraz po uzyskaniu stopnia doktora w rozumieniu ustawy z dnia 20 lipca 2018r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce;
- b) kwalifikacje cząstkowe – wszystkie kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, które nie są kwalifikacjami pełnymi. Kwalifikacje cząstkowe mogą być tworzone zarówno w systemach oświaty (kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie) i szkolnictwa wyższego (kwalifikacje podyplomowe), jak i poza nimi (kwalifikacje rynkowe i uregulowane).

Kwalifikacja w zawodzie – wyodrębniony w danym zawodzie zestaw oczekiwanych efektów kształcenia, których osiągnięcie potwierdza certyfikat kwalifikacji zawodowej wydany przez Okręgową

Komisję Egzaminacyjną po zdaniu egzaminu zawodowego w zakresie jednej kwalifikacji. Kwalifikacje w zawodzie wyodrębnione w ramach poszczególnych zawodów są opisane w podstawie programowej kształcenia w zawodach jako zestawy oczekiwanych efektów kształcenia: wiedzy, umiejętności zawodowych oraz kompetencji personalnych i społecznych, pozwalający na samodzielne wykonywanie zadań zawodowych oraz kryteriów weryfikacji efektów kształcenia, czyli opisanych wymagań, które potwierdzą osiągnięcie efektów kształcenia w danej kwalifikacji.

Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy (KKZ) – kurs, którego program nauczania uwzględnia podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie jednej kwalifikacji, którego ukończenie umożliwia przystąpienie do egzaminu zawodowego w zakresie tej kwalifikacji.

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ) – kurs, którego program nauczania uwzględnia: podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo efekty kształcenia właściwe dla dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego.

Europejska Rama Kwalifikacji (ERK) – to struktura poziomów kwalifikacji stanowiąca układ odniesienia dla krajowych ram kwalifikacji, umożliwiającą pośrednie porównywanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach. Została ona przedstawiona w zaleceniu Parlamentu Europejskiego i Rady.

Polska Rama Kwalifikacji (PRK) – opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji,

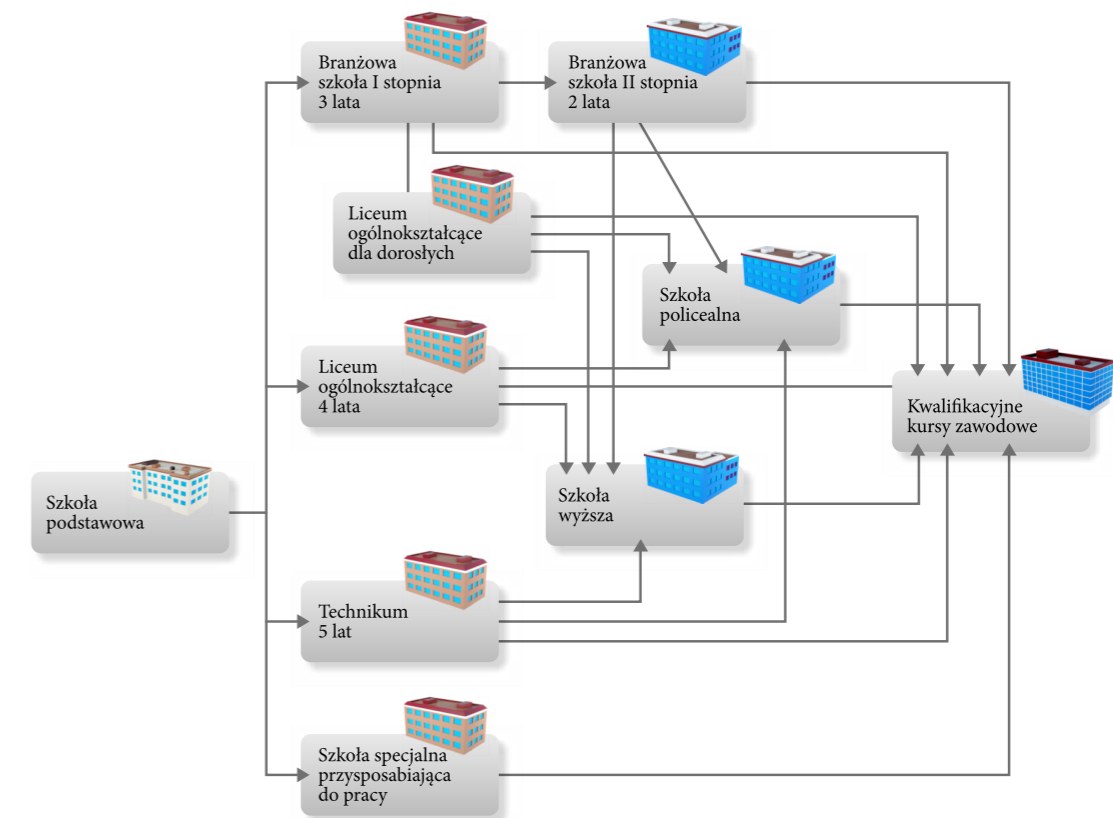
o których mowa w załączniku II do zalecenia Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 kwietnia 2008 r. w sprawie ustanowienia Europejskich Ram Kwalifikacji dla uczenia się przez całe życie (Dz. Urz. UE C 111 z 06.05.2008, str. 1), sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach, ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji – zakres i stopień złożoności wymaganych efektów uczenia się dla kwalifikacji danego poziomu, sformułowanych za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się.

CZĘŚĆ I – OGÓLNE INFORMACJE O SYSTEMIE KSZTAŁCENIA W POLSCE

System oświaty w Polsce przewiduje różne poziomy i formy nauki. Po ukończeniu każdego etapu kształcenia uczeń samodzielnie lub wraz z rodzicami, podejmie decyzję o wyborze dalszej drogi kształcenia. Poniżej przedstawiamy schemat, który pokazuje, jakie są możliwości kształcenia w Polsce.

Schemat kształcenia w Polsce obowiązujący od 1 września 2019 r.



Źródło: dostępny w internecie: doradztwo.ore.edu.pl/sciezka-ksztalcenia

1. STRUKTURA UCZENIA W POLSCE

Struktura uczenia w Polsce obejmuje:

1. WCZESNĄ EDUKACJĘ I OPIEKĘ

- a) placówki dla dzieci w wieku 0–3 lata: żłobki, kluby dziecięce,
- b) placówki dla dzieci w wieku 3–6 lat: przedszkola, oddziały przedszkolne w szkołach podstawowych, zespoły wychowania przedszkolnego, punkty przedszkolne.

2. SZKOLNICTWO PODSTAWOWE

- a) 8–letnią szkołę podstawową.

3. SZKOLNICTWO PONADPODSTAWOWE

- a) 4–letnie liceum ogólnokształcące,
- b) 5–letnie technikum,
- c) 3–letnią branżową szkołę I stopnia,
- d) 2–letnią branżową szkołę II stopnia,
- e) szkołę policealną o okresie nauki od 1 roku do 2,5 lat,
- f) 3–letnią szkołę specjalną przysposabiającą do pracy.

4. KSZTAŁCENIE W RZEMIOŚLE

- a) odbywa się na podstawie umowy o pracę w celu przygotowania zawodowego, zawartej zgodnie z przepisami prawa pracy pomiędzy rzemieślnikiem a młodocianym pracownikiem.

5. SZKOLNICTWO WYŻSZE

- a) studia licencjackie,
- b) studia inżynierskie,
- c) uzupełniające studia magisterskie,
- d) jednolite studia magisterskie,
- e) studia doktorskie.

6. KSZTAŁCENIE DOROSŁYCH

- a) szkołę podstawową dla dorosłych (7 i 8 klasa),
- b) 4–letnie liceum ogólnokształcące dla dorosłych,
- c) 2–letnią branżową szkołę II stopnia,
- d) szkołę policealną o okresie nauki od 1 roku do 2,5 lat,
- e) kwalifikacyjne kursy zawodowe,
- f) kursy umiejętności zawodowych.

Wprowadzenie branżowej szkoły I stopnia w miejsce zasadniczej szkoły zawodowej nastąpiło 1 września 2017 r. Wprowadzenie branżowej szkoły II stopnia dla absolwentów branżowej szkoły I stopnia nastąpiło w roku szkolnym 2020/2021.

Nauka w Polsce jest obowiązkowa do ukończenia 18. roku życia.

W polskim systemie edukacji oddzielono obowiązek szkolny i obowiązek nauki. Obowiązek szkolny dziecka rozpoczyna się z początkiem roku szkolnego w roku kalendarzowym, w którym dziecko kończy 7 lat, oraz trwa do ukończenia szkoły podstawowej, nie dłużej jednak niż do ukończenia 18. roku życia.

Po ukończeniu szkoły podstawowej obowiązek nauki spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej lub realizowanie przygotowania zawodowego u pracodawcy.

2. UZYSKIWANIE KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

Uzyskiwanie kwalifikacji możliwe jest w różnych formach. Kwalifikacje nadawane są w systemie oświaty i szkolnictwa wyższego, a podstawą prawną regulującą uzyskiwanie kwalifikacji są m.in. następujące akty prawne:

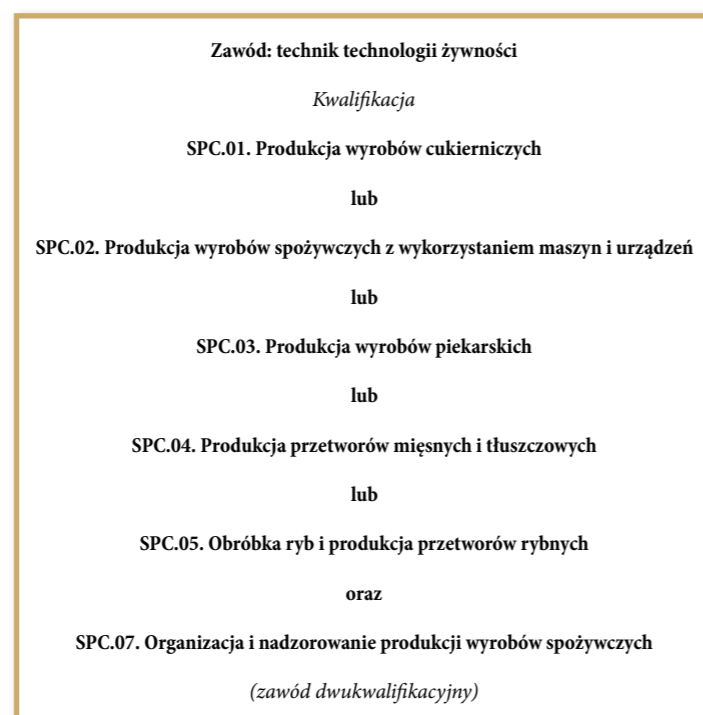
- a) Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty,
- b) Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji,
- c) Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe,
- d) Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce,
- e) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego,

- f) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych,
- g) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego,
- h) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 sierpnia 2019 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu zawodowego oraz egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.

NABYWANIE I POTWIERDZANIE KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

Technik technologii żywności jest zawodem w którym wyodrębnione zostały dwie kwalifikacje: SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych lub SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń lub SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich lub SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych lub SPC.05. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych oraz SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych. Zawód jest nauczany w 5 – letnim technikum na podbudowie 8 – letniej szkoły podstawowej.

TECHNIKUM
5 LAT



Uczniowie w trakcie nauki przystępują do egzaminu zawodowego zarówno z kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych lub SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych

z wykorzystaniem maszyn i urządzeń lub SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich lub SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych lub SPC.05. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych jak i z kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych. Po zdanym egzaminie zawodowym w zakresie wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik technologii żywności oraz posiadania wykształcenia średniego branżowego uczniowie uzyskują dyplom zawodowy w zawodzie technik technologii żywności.

Egzamin zawodowy w zakresie danej kwalifikacji w zawodzie przeprowadzany jest w tym samym terminie i na tych samych zasadach zarówno dla uczniów i absolwentów szkół, jak i dla słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych czy eksternów (osób, które chcą potwierdzić swoje kwalifikacje zawodowe nabyte w trakcie pracy lub po co najmniej 2 latach kształcenia w danym zawodzie).

Egzaminy zawodowe prowadzą Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (OKE).

DODATKOWE UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWE I INNE W ZAKRESIE ZAWODÓW

Od września 2019 roku szkoła prowadząca kształcenie zawodowe może zaoferować uczniowi przygotowanie do nabycia dodatkowych uprawnień zawodowych w zakresie wybranych zawodów, dodatkowych umiejętności zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.

W szkole przygotowanie do nabycia dodatkowych umiejętności zawodowych, podobnie jak przygotowanie do nabycia dodatkowych uprawnień zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji, może być realizowane w wymiarze wynikającym z różnicy między sumą godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego określoną w ramowym planie nauczania dla danego typu szkoły, a minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionej/ wyodrębnionych w zawodzie, określoną w podstawie programowej kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego.

Jeżeli dla danego zawodu przewidziano dodatkowe umiejętności zawodowe, ich katalog ujęty jest w załączniku 33 do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego.

CZĘŚĆ II – INFORMACJE ZAWODOZNAWCZE

1. DANE ZAWODOZNAWCZE

SYNTEZA ZAWODU – TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI

Synteza zawodu	Technik technologii żywności: przygotowuje surowce i półprodukty spożywcze, planuje technologię produkcji wyrobów spożywczych, wytwarza produkty spożywcze, kontroluje pracę maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych, organizuje i nadzoruje produkcję wyrobów spożywczych, kontroluje jakość surowców, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów gotowych w produkcji spożywczej.
-----------------------	---

Do zawodu technik technologii żywności (kwalifikacja pełna) przypisany jest 4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK).



GLÓWNE ZADANIA ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik technologii żywności powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

1. w zakresie kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych:

- a) stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych,
- b) magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- c) sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- d) wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych,

lub

2. w zakresie kwalifikacji SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń:

- a) pobierania surowców, materiałów i dodatków do produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,

- b) wytwarzania półproduktów i wyrobów gotowych z zastosowaniem maszyn i urządzeń,
- c) użytkowania maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach przemysłu spożywczego,
- d) magazynowania wyrobów gotowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych i środków transportu wewnętrznego,

lub

3. w zakresie kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich:

- a) magazynowania surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych,
- b) przygotowania surowców i sporządzania półproduktów piekarskich,
- c) dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie,
- d) przeprowadzania rozrostu kęsów oraz wypieku pieczywa,
- e) ekspedycji gotowych wyrobów

lub

4. w zakresie kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych:

- a) rozbioru i wykrawania mięsa,
- b) magazynowania i przygotowywania mięsa do dystrybucji,
- c) wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- d) magazynowania i przygotowywania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji

lub

5. w zakresie kwalifikacji SPC.05. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych:

- a) przygotowywania surowców do produkcji przetworów rybnych,
- b) wykonywania operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów rybnych,
- c) dystrybucji i magazynowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych

oraz

6. w zakresie kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych:

- a) wytwarzania produktów spożywczych,
- b) organizowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym,
- c) nadzorowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym.

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

W zawodzie technik technologii żywności wyodrębniono dwie kwalifikacje:

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Poziom PRK
SPC.01.	Produkcja wyrobów cukierniczych	3
lub		
SPC.02.	Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń	3
lub		
SPC.03.	Produkcja wyrobów piekarskich	3
lub		
SPC.04.	Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	3
lub		
SPC.05.	Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych	3
oraz		
SPC.07.	Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych	4

Do kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik technologii żywności (kwalifikacje częściowe) przypisany jest odpowiednio 3 i 4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji.

WARUNKI PRACY

Po zdobyciu zawodu będziesz pracował/pracowała:

- a) w pomieszczeniach zamkniętych budynków laboratoryjnych, biurach, halach produkcyjnych,
- b) samodzielnie lub w zespole,
- c) w pozycji stojącej lub dostosowanej do warunków miejsca wykonywania obowiązków,
- d) w systemie jednozmianowym lub wielozmianowym (w zależności od miejsca zatrudnienia),
- e) w kontakcie z klientem,
- f) wykorzystując specjalistyczne narzędzia oraz przyrządy wykorzystywane w procesach przetwórstwa żywności,
- g) w środowisku narażonym na hałas, zmienną temperaturę oraz wilgoć.



PREFEROWANE W ZAWODZIE PREDYSPOZYCJE

W zawodzie technik technologii żywności preferowane są następujące predyspozycje:

1. w kategorii wymagań fizycznych

- a) dobra ogólna sprawność fizyczna,
- b) sprawność narządu wzroku,
- c) sprawność zmysłu dotyku,
- d) sprawność układu kostno-stawowego,
- e) sprawność układu oddechowego.

2. w kategorii sprawności sensomotorycznych

- a) spostrzegawczość,
- b) ostrość narządów: smaku, węchu, wzroku,
- c) czucie dotykowe,
- d) dobra koordynacja ruchowa,
- e) szybki refleks.

3. w kategorii sprawności i zdolności

- a) zdolności organizacyjne,
- b) umiejętność zarządzania zespołem ludzi,
- c) dobra pamięć,
- d) umiejętność samodzielnego podejmowania decyzji,
- e) zdolność koncentracji uwagi,
- f) umiejętność szybkiego zapamiętywania i przyswajania wiedzy.

4. w kategorii cech osobowościowych

- a) dbałość o higienę osobistą,
- b) otwartość na zmiany,
- c) odpowiedzialność,
- d) gospodarność,
- e) spostrzegawczość,
- f) skrupulatność,
- g) podzielność uwagi,
- h) odporność na stres.

**PRZECIWSKAZANIA DO ROZPOCZĘCIA PRACY I KSZTAŁCENIA W DANYM ZAWODZIE LUB SZKOLE**

Do przeciwwskazań wykonywania zawodu technik technologii żywności należą:

- a) nosicielstwo chorób zakaźnych,
- b) choroby skóry,
- c) alergia na surowce występujące w środowisku pracy, np. na mąkę,
- d) zaburzenia zmysłu węchu lub smaku, daltonizm,
- e) wysoka krótkowzroczność,
- f) reumatyzm,
- g) skrzywienie kręgosłupa.

**PLUSY I MINUSY ZAWODU**

PLUSY ZAWODU	MINUSY ZAWODU
<ul style="list-style-type: none"> a) ciągłe zapotrzebowanie na rynku pracy na specjalistów z branży spożywczej, b) możliwość ciągłego doskonalenia technologii i receptur, c) brak monotonii pracy, d) praca zespołowa, e) praca w czystych i higienicznych warunkach, f) możliwość ciągłego doskonalenia zawodowego i podnoszenia swoich kwalifikacji, g) możliwość szybkiego awansu zawodowego, h) możliwość założenia własnej firmy. 	<ul style="list-style-type: none"> a) praca z systemie zmianowym, możliwość sezonowego zwiększenia obowiązków i sezonowego wydłużenia czasu pracy, b) praca w pozycji stojącej, c) wysoka lub bardzo niska temperatura w miejscu pracy, d) śliskie, mokre podłogi w miejscu pracy, e) hałas w środowisku pracy, f) konieczność przestrzegania procedur i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

**TYPOWE DLA ZAWODU MIEJSCA PRACY**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik technologii żywności może podejmować pracę w:

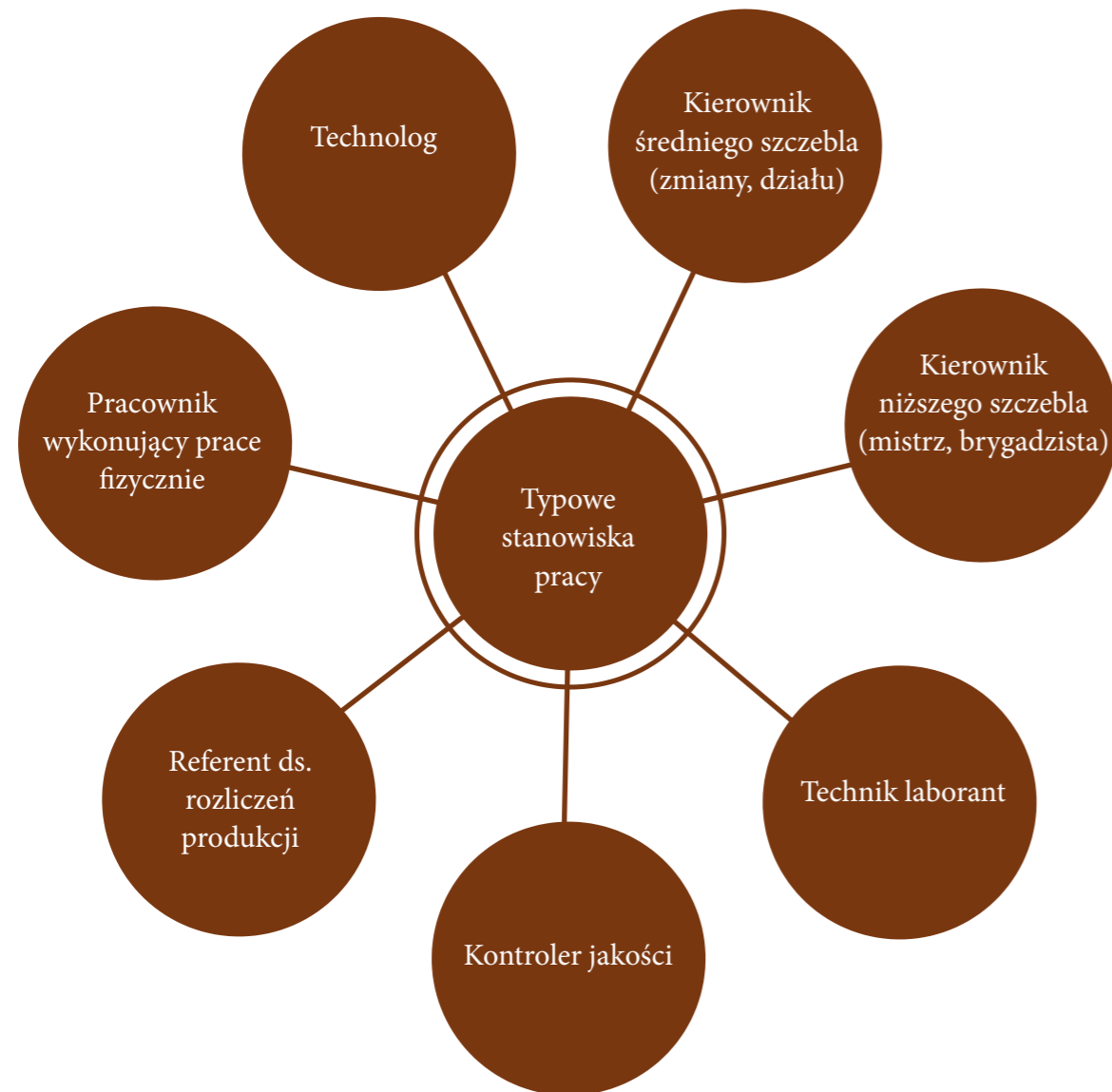
- a) zakładach przemysłu spożywczego zajmujących się produkcją lub przetwórstwem produktów spożywczych,
- b) zakładach prowadzących handel artykułami spożywczymi, przechowywanie i dystrybucję żywności,
- c) laboratoriach przemysłu spożywczego.

Absolwent może otworzyć własną działalność gospodarczą.



TYPOWE DLA ZAWODU STANOWISKA PRACY

Do typowych stanowisk pracy w tym zawodzie należą:



WYPOSAŻENIE STANOWISKA PRACY

Maszyny i urządzenia:

- piec cukierniczy,
- miesiarka,
- wyparka próżniowa,
- wilk do mięsa,
- suszarka taśmowa,
- krystalizator pomady.

Urządzenia laboratoryjne:

- waga laboratoryjna,
- piec do spalań,
- łaźnia wodna,
- refraktometr,
- pH-metr,
- wirówka Gerber,
- polarometr.

Sprzęt laboratoryjny:

- szklane naczynia laboratoryjne,
- zestaw do miareczkowania,
- areometr,
- butyrometr,
- eksykator.

OCHRONNA ODZIEŻ ROBOCZA

Do artykułów ochronnych niezbędnych na stanowisku pracy należą:

- biała bluza,
- białe spodnie,
- furażerka,

- d) czapka,
- e) obuwiu profilaktyczne białe,
- f) czepek jednorazowy,
- g) ochraniacze na obuwiu,
- h) rękawice nitrylowe.

Środki ochrony indywidualnej podczas pracy w laboratorium:

- a) fartuch laboratoryjny,
- b) okulary ochronne,
- c) rękawice ochronne,
- d) maseczka ochronna.

Ponadto na wyposażeniu stanowiska pracy powinna się znaleźć:

- a) apteczka.



2. MOŻLIWOŚCI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Po ukończeniu 8-letniej szkoły podstawowej, naukę należy kontynuować w technikum 5-letnim, w zawodzie technik technologii żywności oraz otrzymać dyplom zawodowy po uzyskaniu certyfikatów kwalifikacji zawodowych ze wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik technologii żywności oraz posiadać wykształcenie średnie.

Przed rozpoczęciem kształcenia lekarz Medycyny Pracy musi dokonać oceny możliwości pobierania nauki uwzględniającej stan zdrowia i zagrożenia występujące w miejscu nauki oraz wystawić zaświadczenie lekarskie zawierające orzeczenie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia praktycznej nauki zawodu. Zaświadczenie to należy dostarczyć do szkoły przed rozpoczęciem kształcenia w zawodzie (skierowanie na badanie wystawia szkoła).

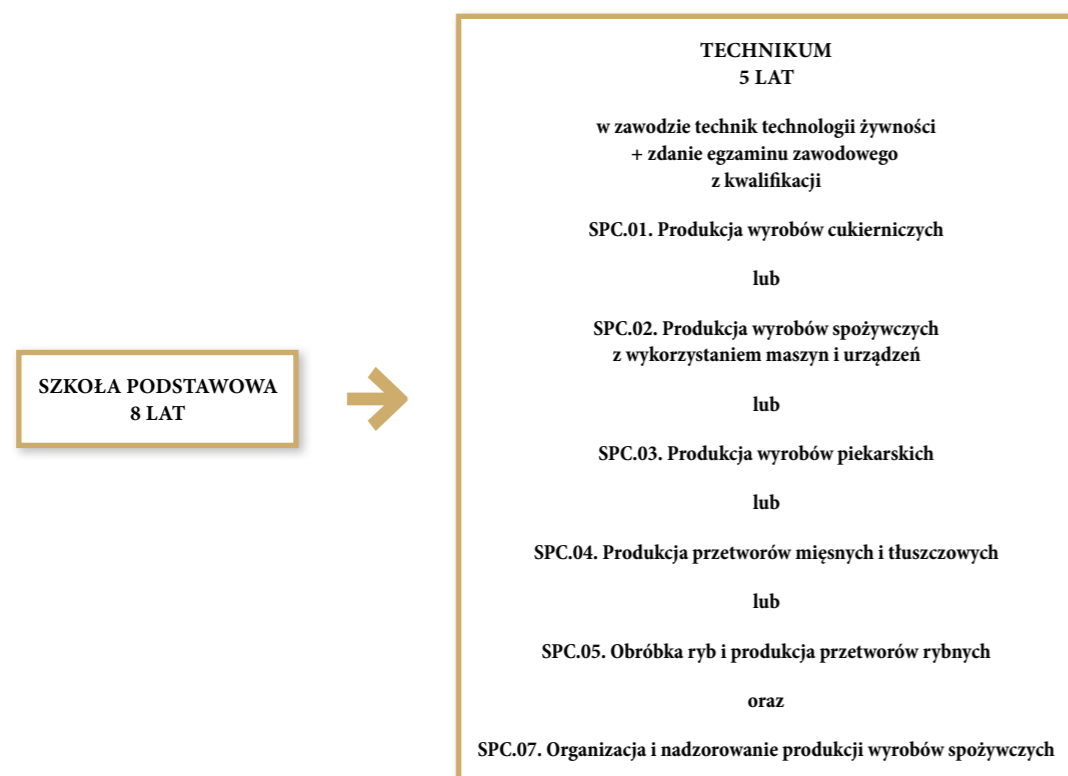
Po ukończeniu 8-letniej szkoły podstawowej kwalifikację można uzyskać poprzez naukę w 5-letnim technikum w zawodzie: technik technologii żywności, w ramach kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych lub SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń lub SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich lub SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych lub SPC.05. Obróbka ryb i produkcja

przetworów rybnych oraz SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Przystąpienie w trakcie nauki do egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji: SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych lub SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń lub SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich lub SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych lub SPC.05. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych oraz SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych. i ich zdanie daje możliwość po ukończeniu szkoły, uzyskania dyplomu zawodowego w zawodzie: technik technologii żywności na podstawie świadectwa ukończenia technikum oraz certyfikatu kwalifikacji zawodowych SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych lub SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń lub SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich lub SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych lub SPC.05. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych oraz SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Podczas nauki umiejętności praktyczne uczeń zdobywa w zakładach przemysłu spożywczego zajmujących się produkcją lub przetwórstwem produktów spożywczych, laboratoriach przemysłu spożywczego, warsztatach szkolnych, w tym również za granicą, w których może odbywać praktyczną naukę zawodu.

Kwalifikację w zawodzie technik technologii żywności można także uzyskać poprzez korzystanie z oferty kwalifikacyjnych kursów zawodowych, kursów umiejętności zawodowych i innych kursów organizowanych w formie kształcenia pozaszkolnego umożliwiających uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych.



MOŻLIWOŚĆ KONTYNUACJI NAUKI LUB UZUPEŁNIANIA KWALIFIKACJI – TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCI

Kursy i szkolenia doksztalające

Technik technologii żywności powinien ustawicznie doskonalić swoje umiejętności. Wynika to, przede wszystkim, z postępu technicznego umożliwiającego korzystanie z nowoczesnych maszyn i urządzeń wspomagających proces produkcji spożywczej. Istotną rzeczą dla technika technologii żywności jest też znajomość zagadnień związanych z bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. Zarówno przepisy prawne, jak i wymagania klientów wymagają od zakładów przemysłu spożywczego wdrożenia systemów jakości, szczególnie systemu HACCP. Technik technologii żywności musi zatem doksztalać się w zakresie zmian technologicznych, jak i systemów jakości. Służą temu kursy, szkolenia i konferencje branżowe, pokazy technologiczne organizowane przez stowarzyszenia branżowe oraz przez producentów i dystrybutorów surowców, maszyn i urządzeń. Technik technologii żywności może też uzupełniać swoje kwalifikacje cząstkowe poprzez udział w kwalifikacyjnych kursach zawodowych w zawodach pokrewnych.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu technika technologii żywności są:

- a) rekomendacje od poprzednich pracodawców lub z odbytych praktyk,
- b) Suplement Europass do Dyplomu Potwierdzającego Kwalifikacje Zawodowe (w języku polskim i obcym) wydawany przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne. Dokument zawiera szczegółowy opis umiejętności i kompetencji uzyskanych przez posiadacza dyplomu zawodowego,
- c) ukształtowane umiejętności na kursach, potwierdzone certyfikatami lub świadectwami potwierdzającymi umiejętności zawodowe kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji: Piekarz – dyplom mistrzowski (PPK-5), Cukiernik – dyplom mistrzowski (PPK-5).
- d) udokumentowane sukcesy w ogólnopolskich konkursach z zakresu technologii żywności, np. Olimpiadzie Wiedzy o Żywności,
- e) zaświadczenia z odbytych szkoleń z zakresu przemysłu spożywczego,
- f) posiadanie prawa jazdy,
- g) znajomość języka obcego.

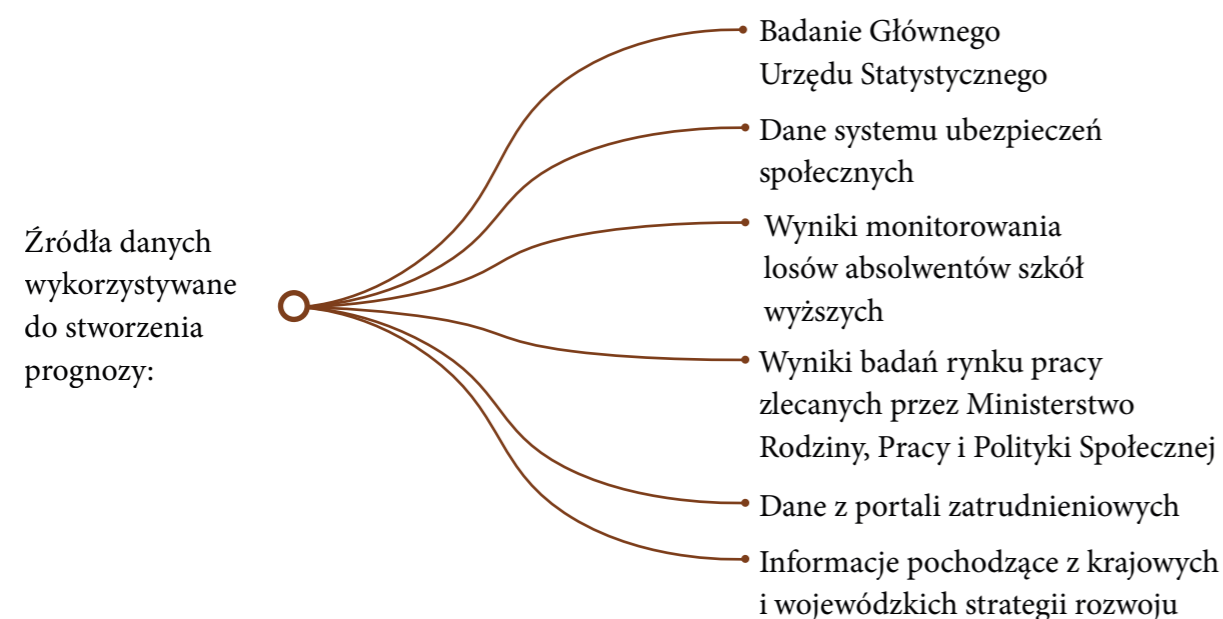
3. SYTUACJA ZAWODU NA RYNKU PRACY

ZAPOTRZEBOWANIE

Na zdecydowanym obszarze Polski obserwuje się zapotrzebowanie na pracowników w zawodzie technik technologii żywności. Istnieje równowaga popytu na pracowników w zawodzie technik technologii żywności a potrzebami pracodawców. W 2021 r. zaobserwowano znaczny wzrost zapotrzebowania na specjalistów z zakresu technologii żywności w sześciu powiatach. Obecnie jest mało chętnych osób do nauki w zawodzie technik technologii żywności w stosunku do zapotrzebowania pracodawców. Z drugiej strony wielu absolwentów szkół spożywczych nie podejmuje pracy zgodnie z wyuczonym zawodem, ze względu na specyfikę pracy - system zmianowy, często w porze nocnej, niekorzystne warunki pracy (w klimacie zimnym lub gorącym). Problemy ze znalezieniem pracowników – specjalistów technologii żywności zgłaszają zarówno małe firmy, np. cukiernie, piekarnie rzemieślnicze, jak i większe zakłady produkujące żywność, np. mleczarnie, browary, zakłady mięsne.

PROGNOZA ZAPOTRZEBOWANIA NA PRACOWNIKÓW W ZAWODACH SZKOLNICTWA BRANŻOWEGO NA KRAJOWYM I WOJEWÓDZKIM RYNKU PRACY

Prognoza zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy jest określana corocznie przez ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania w drodze obwieszczenia i uwzględnia dane Instytutu Badań Edukacyjnych opracowane m.in. na podstawie statystyki publicznej, danych z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych i Systemu Informacji Oświatowej oraz po zasięgnięciu opinii rad sektorowych do spraw kompetencji i Rady Programowej do spraw kompetencji, o których mowa w ustawie o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości, a także ministrów właściwych dla zawodów szkolnictwa branżowego.



Prognoza ma na celu ułatwienie finansowania kształcenia zawodowego na odpowiednim poziomie, a przez to zmniejszenie skutków nadmiernego finansowania zawodów nadwyżkowych. Zgodnie z ustawą – Prawo oświatowe, jest również wykorzystywana m.in. przez wojewódzkie rady rynku pracy, w realizacji zadań nałożonych ustawą o promocji zatrudnienia, polegających na wydawaniu opinii co do zasadności kształcenia w danym zawodzie.

Prognoza zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego została opublikowana obwieszczeniem Ministra Edukacji i Nauki 1.02.2023 r. w sprawie prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy.

Prognoza zbiera w całość różne źródła opisujące tendencje na rynku pracy w odniesieniu do strategii rozwoju państwa i regionów. Ma na celu dostarczenie takich informacji, by można było kształtować i dopasowywać ofertę szkolnictwa branżowego w sposób właściwy do potrzeb krajowego i wojewódzkiego rynku pracy, a ukazywać się ma corocznie, do 1 lutego danego roku.

W dokumencie można znaleźć uporządkowany alfabetycznie wykaz zawodów szkolnictwa branżowego, na które – ze względu na znaczenie dla rozwoju państwa – prognozowane jest szczególne zapotrzebowanie na krajowym rynku pracy. W zestawieniu znajdują się również dane dotyczące rynku pracy w poszczególnych województwach, dla zawodów, dla których prognozowane jest duże i umiarkowanie duże zapotrzebowanie na pracowników.

Według prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego zawód technik technologii żywności nie znalazł się wśród zawodów, dla których, ze względu na znaczenie dla rozwoju państwa, jest prognozowane szczególne zapotrzebowanie na pracowników na krajowym rynku pracy.

Aktualne zapotrzebowanie na pracowników w zawodzie technik technologii żywności można sprawdzić w przygotowywanej corocznie prognozie zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy.

W prognozie z roku 2023 zidentyfikowano 33 zawody o szczególnym znaczeniu na krajowym rynku pracy:

Lp. Nazwa zawodu (alfabetycznie)	Symbol cyfrowy zawodu
1. Automatyk	731107
2. Betoniarz-zbrojarz	711402
3. Cieśla	711501
4. Dekarz	712101
5. Elektromechanik	741201
6. Elektryk	741103
7. Kierowca mechanik	832201
8. Mechanik-monter maszyn i urządzeń	723310
9. Mechatronik	742118
10. Monter izolacji przemysłowych	712403
11. Monter konstrukcji budowlanych	711102
12. Monter nawierzchni kolejowej	711603
13. Monter stolarki budowlanej	712906
14. Operator maszyn i urządzeń do przetwórstwa tworzyw sztucznych	814209
15. Operator maszyn i urządzeń do robót ziemnych i drogowych	834209
16. Operator maszyn i urządzeń w gospodarce odpadami	313211
17. Operator obrabiarek skrawających	722307
18. Technik automatyk	311909
19. Technik automatyk sterowania ruchem kolejowym	311407
20. Technik budowy dróg	311216
21. Technik dekarstwa	311221
22. Technik elektroenergetyk transportu szynowego	311302
23. Technik elektryk	311303
24. Technik energetyk	311307
25. Technik gospodarki odpadami	325515
26. Technik izolacji przemysłowych	311608
27. Technik mechanik	311504
28. Technik mechatronik	311410
29. Technik programista	351406
30. Technik robotyk	311413
31. Technik spawalnictwa	311516
32. Technik montażu i automatyki stolarki budowlanej	311222
33. Technik transportu kolejowego	311928

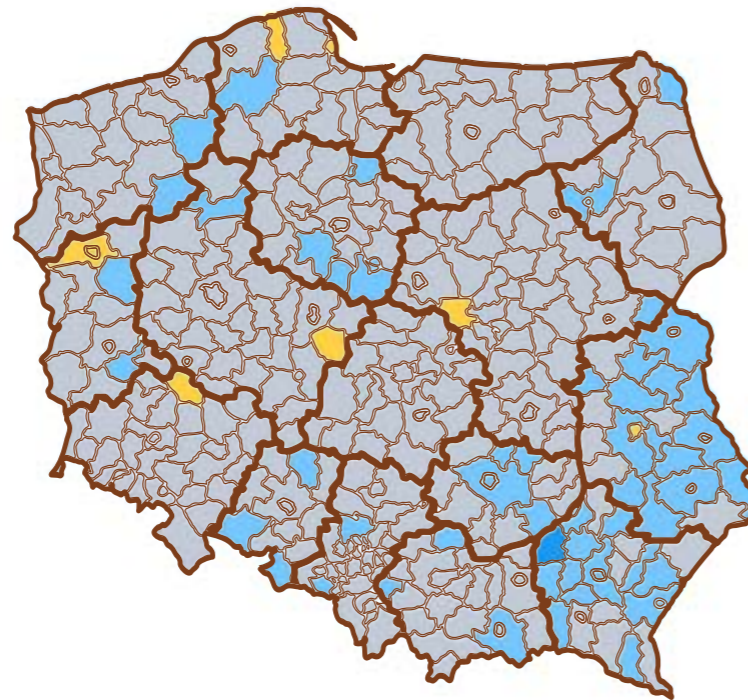
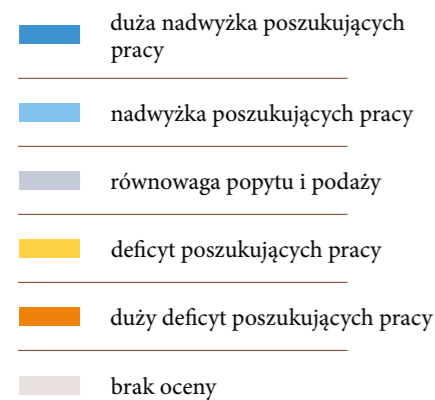
Zawód technik technologii żywności nie znalazł się w prognozie zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym rynku pracy.

W prognozie na rok szkolny 2022/2023, dla zawodu technik technologii żywności zapotrzebowanie na pracowników przedstawia się następująco:

Prognoza zapotrzebowania wg danych GUS na zawód: Technik technologii żywności – dane z całej Polski	Ilość
Liczba jednostek, które wykazały zatrudnionych w zawodach zgodnie z KZSZ	4145
Liczba zatrudnionych w zawodach zgodnie z KZSZ	17025
Liczba jednostek, które wykazały poszukiwanie pracowników w zawodach zgodnie z KZSZ	700
Liczba poszukiwanych pracowników w zawodach zgodnie z KZSZ	1167
Liczba jednostek, które wykazały poszukiwanie pracowników na umowę zlecenie w zawodach zgodnie z KZSZ	4
Liczba poszukiwanych pracowników na umowę zlecenie zgodnie z KZSZ	8
Liczba jednostek, które planują przyjęcia pracowników (w perspektywie rocznej) w zawodach zgodnie z KZSZ	292
Liczba pracowników – planowane przyjęcia (w perspektywie rocznej) w zawodach zgodnie z KZSZ	505
Liczba jednostek, które planują przyjęcia pracowników (w perspektywie trzyletniej) w zawodach zgodnie z KZSZ	176
Liczba pracowników – planowane przyjęcia (w perspektywie trzyletniej) w zawodach zgodnie z KZSZ	601
Liczba jednostek, które planują zwolnienia pracowników w zawodach zgodnie z KZSZ	112
Liczba pracowników – planowane zwolnienia w zawodach zgodnie z KZSZ	552

(źródło: stat.gov.pl).

Relacja między dostępnymi pracownikami a potrzebami pracodawców –specjaliści technologii żywności i żywienia (2023 r.)



ZAROBKI

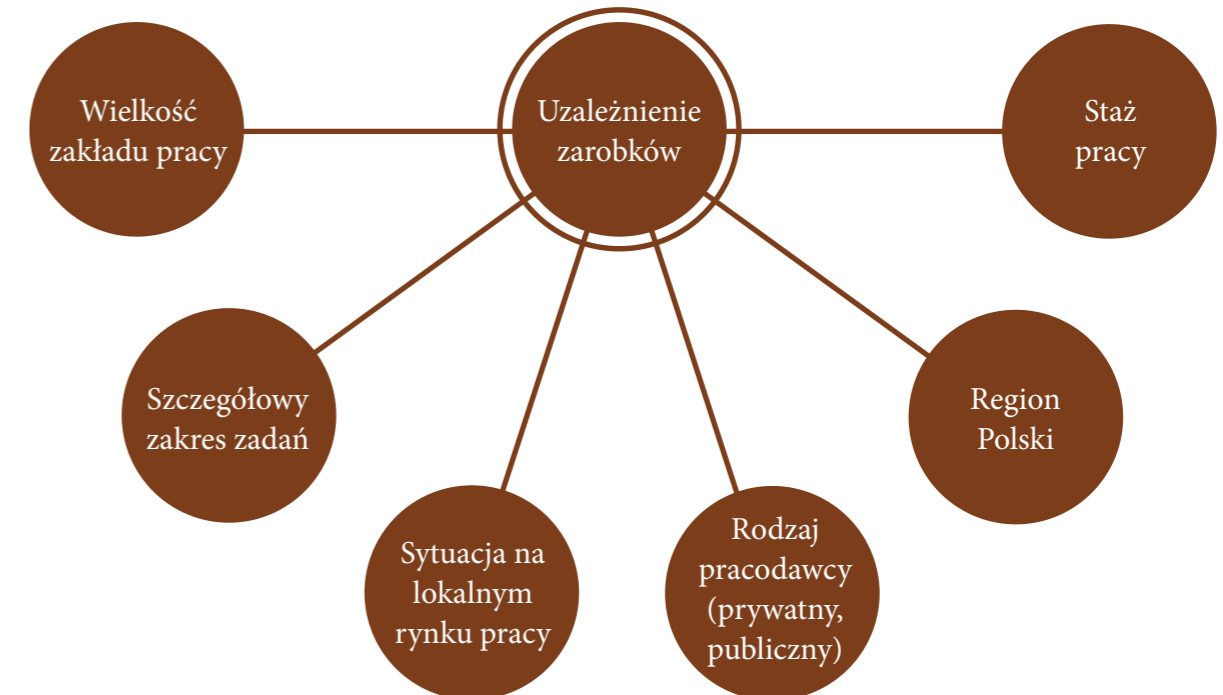
Wynagrodzenie (2023 r.) osób pracujących w zawodzie technik technologii żywności jest zróżnicowane i zawiera się z reguły w przedziale od 4460 zł do 6660 zł brutto miesięcznie¹.



Średnie wynagrodzenie osób pracujących w zawodzie technik technologii żywności w 2023 roku.

wynagrodzenia.pl/moja-placa/ile-zarabia-technik-technologii-zywnosci

Poziom wynagrodzeń osób wykonujących zawód technik technologii żywności uzależniony jest od:



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:

Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:

stat.gov.pl



GDZIE SZUKAĆ INFORMACJI NA TEMAT ZATRUDNIENIA

Informacji na temat zatrudnienia szukaj na:

- pracuj.pl
- goldenline.pl
- praca.pl
- praca.gov.pl
- praca.money.pl
- praca.gratka.pl

Portale branżowe:

- portalspozywczy.pl
- foodindustry-support.pl
- foodfakty.pl
- zywnosc.com.pl
- pfpz.pl

4. STATYSTYKI ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE SZKÓŁ

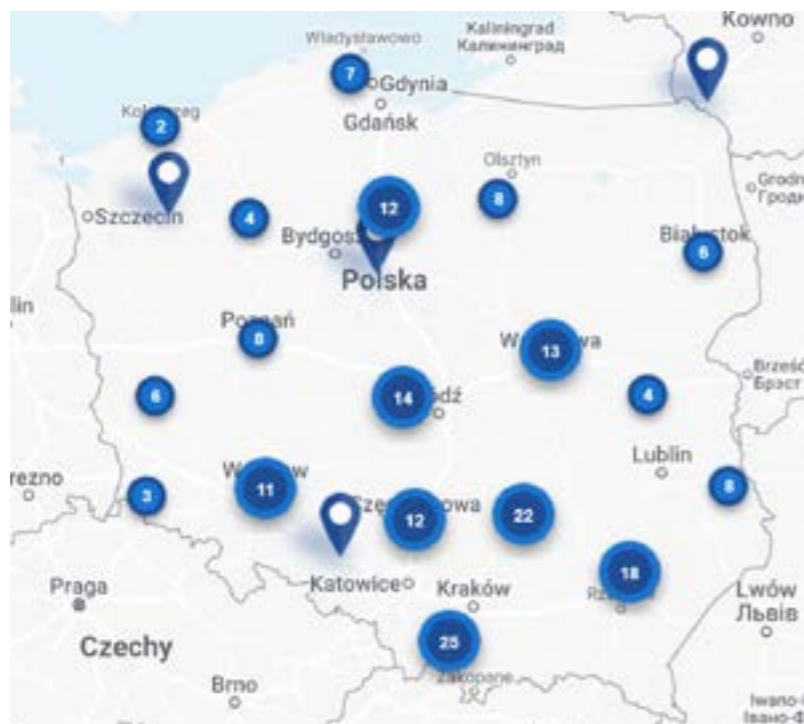
Dane statystyczne, ogólne informacje dotyczące szkół możesz znaleźć w opracowaniach Głównego Urzędu Statystycznego „Oświata i wychowanie w roku szkolnym 2022/2023”.

SZKOŁY PROWADZĄCE KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE

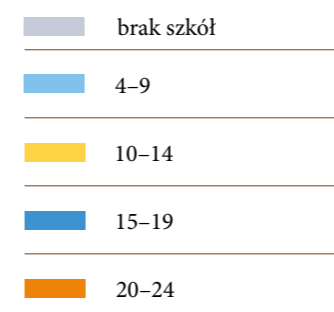
Informację o szkołach prowadzących kształcenie w tym zawodzie na terenie całego kraju znajdziesz pod adresami:

rspo.gov.pl

infozawodowe.mein.gov.pl



Orientacyjna mapa szkół prowadzących kształcenie w zawodzie technik technologii żywności, w roku szkolnym 2022/2023



Orientacyjna mapa szkół prowadzących kształcenie w zawodzie technik technologii żywności, w roku szkolnym 2022/2023

WYNIKI EGZAMINÓW ZAWODOWYCH

W trakcie nauki w szkole uczniowie zdają egzamin zawodowy. Zdany egzamin oraz ukończenie szkoły daje tytuł technik technologii żywności.

Aby zdać egzamin zawodowy należy uzyskać:

- z części pisemnej – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania oraz
- z części praktycznej – co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

Wynik egzaminu zawodowego ustala i przekazuje komisja okręgowa.

Wyniki szczegółowe dla kwalifikacji SPC.01., SPC.02., SPC.03., SPC.04., SPC.05. i SPC.07. na podstawie opublikowanego przez Centralną Komisję Egzaminacyjną sprawozdania z osiągnięć zdających egzamin zawodowy w 2022 roku.

Symbol kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy i nazwa zawodu	Liczba osób przystępujących do egzaminu			Zdawalność		
			część pisemna	część praktyczna	cały egzamin*	zdawalność cz. pisemna	zdawalność cz. praktyczna	zdawalność egzaminu
Wyniki ogólne egzaminu zawodowego w czerwcu i lipcu 2022 r.								
SPC.01.	Produkcja wyrobów cukierniczych	751201 – Cukiernik, 314403 – Technik technologii żywności	50	49	49	100%	100%	100%
SPC.02.	Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń	816003 - Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, 314403 - Technik technologii żywności, 314402 - Technik przetwórstwa mleczarskiego	170	163	157	97,06%	99,39%	97,45%
SPC.03.	Produkcja wyrobów piekarskich	751204 – Piekarz, 314403 – Technik technologii żywności	190	188	184	66,84%	96,28%	66,30%
SPC.04.	Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	751107 – Przetwórca mięs, 314403 – Technik technologii żywności	19	18	18	78,95%	88,89%	72,22%
SPC.05.	Brak danych o wynikach egzaminów z kwalifikacji SPC.05.							

SPC.07.	Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych	314403 - Technik technologii żywności	5	5	5	100%	100%	100%
---------	--	---------------------------------------	---	---	---	------	------	------

*Obejmuje zdających, którzy uzyskali wyniki z obu części egzaminu (przystąpili do obu części egzaminu).

Źródło: na podstawie Sprawozdania z osiągnięć zdających egzamin zawodowy oraz egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w 2022 roku, Centralna Komisja Egzaminacyjna.

Zdawalność egzaminu z podziałem na uczniów, absolwentów, eksternów i osoby, które ukończyły kwalifikacyjne kursy zawodowe w kwalifikacjach SPC.01., SPC.02., SPC.03., SPC.04., SPC.05. i SPC.07.

Symbol kwalifikacji	absolwent			ekstern			kursant			uczeń		
	część pisemna	część praktyczna	cały egzamin *	część pisemna	część praktyczna	cały egzamin *	część pisemna	część praktyczna	cały egzamin *	część pisemna	część praktyczna	cały egzamin *
Wyniki ogólne egzaminu zawodowego w czerwcu i lipcu 2022 r.												
SPC.01.	-	-	-	-	-	-	100%	100%	100%	-	-	-
SPC.02.		100%								97,1%	99,4%	97,5%
SPC.03.	80%	75%	66,7%	-	-	-	76,2%	100%	76,2%	65,2%	96,3%	65%
SPC.04.	71,4%	83,3%	50,0%	-	-	-	-	-	-	83,3%	91,7%	83,3%
SPC.05.	Brak danych o wynikach egzaminów z kwalifikacji SPC.05.											
SPC.07.	-	-	-	-	-	-	100%	100%	100%	-	-	-

*Dane zdających, którzy przystąpili do obu części egzaminu.

Źródło: na podstawie Sprawozdania z osiągnięć zdających egzamin zawodowy oraz egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w 2022 roku, Centralna Komisja Egzaminacyjna.

CZĘŚĆ III – MATERIAŁY POMOCNICZE

1. NARZĘDZIA I MATERIAŁY WZBOGACAJĄCE WARSZTAT PRACY DORADCÓW ZAWODOWYCH – PRZYDATNE LINKI

NAZWA PODMIOTU	LINK DO STRONY
Zintegrowana Platforma Edukacyjna	zpe.gov.pl
Opisy zawodów	psz.praca.gov.pl
Portal Infozawodowe	infozawodowe.mein.gov.pl
Ośrodek Rozwoju Edukacji	ore.edu.pl
Informatyczne Centrum Edukacji i Nauki	icein.gov.pl
Rejestr Szkół i Placówek Oświatowych	rspo.gov.pl
Ministerstwo Edukacji i Nauki – szkolnictwo branżowe	gov.pl
Doradztwo edukacyjno–zawodowe Ośrodek Rozwoju Edukacji	doradztwo.ore.edu.pl
Eurodoradztwo Polska w resorcie pracy	eurodoradztwo.praca.gov.pl
Europejskie Ramy Akredytacji dla praktyków poradnictwa zawodowego	corep.it
Portal Europejskich Służb Zatrudnienia (EURES)	eures.praca.gov.pl
Wortal Publicznych Służb Zatrudnienia	psz.praca.gov.pl
Zintegrowany System Kwalifikacji	kwalifikacje.gov.pl
Instytut Badań Edukacyjnych	ibe.edu.pl

2. NARZĘDZIA I MATERIAŁY ROZSZERZAJĄCE INFORMACJĘ ZAWODOZNAWCZĄ

- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego technik technologii żywności (314403),
- Klasyfikacja zawodów szkolnictwa branżowego (Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego),
- Informator o egzaminie zawodowym – technik technologii żywności (314403),
- Obwieszczenie Ministra Edukacji i Nauki w sprawie prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy publikowane corocznie w terminie do dnia 1 lutego danego roku.

3. PRASA BRANŻOWA

- „Przemysł Spożywczy”,
- „Przegląd – Spożywczy”,
- „Kierunek Spożywczy”.

4. IMPREZY BRANŻOWE

- Targi POLAGRA, Poznań,
- Food Tech Expo - Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych, Warszawa.