

# Technik technologii żywności

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): CZWARTY



## KWALIFIKACJE

**SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych**  
albo  
**SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**  
albo  
**SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich**  
albo  
**SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**  
albo  
**SPC.05. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych**  
i  
**SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**

Kształcenie w zawodzie **TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCI** odbywa się:

- w pięcioletnim technikum;
- w dwuletniej branżowej szkole II stopnia na podbudowie trzyletniej branżowej szkoły pierwszego stopnia;
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

## GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOŚCI ZAWODOWE

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

w zakresie kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

albo

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

albo

w zakresie kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich

albo

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

albo

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

i

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.

## PREDYSPOZYCJE DO WYKONYWANIA ZAWODU

- ostrość wzroku;
- rozróżnianie barw;
- ostrość słuchu;
- zmysł równowagi;
- czucie dotykowe, czucie smakowe, powonienie;
- koordynacja wzrokowo-ruchowa;
- spostrzegawczość;
- zręczność;
- rzetelność;
- sumienność;
- systematyczność;
- samodzielność;
- dobra organizacja pracy;
- dokładność;
- umiejętność współpracy w zespole;
- uzdolnienie techniczne (umiejętność posługiwania się różnymi narzędziami).

## WARUNKI PRACY

Będziesz pracować:

- w pomieszczeniach zamkniętych;
- w zespole;
- w godzinach, które przeważnie nie są stałe i mogą być związane z pracą zmianową;
- zwykle nie więcej niż 8 godzin dziennie;
- w pozycji stojącej;
- nosząc ubranie robocze.

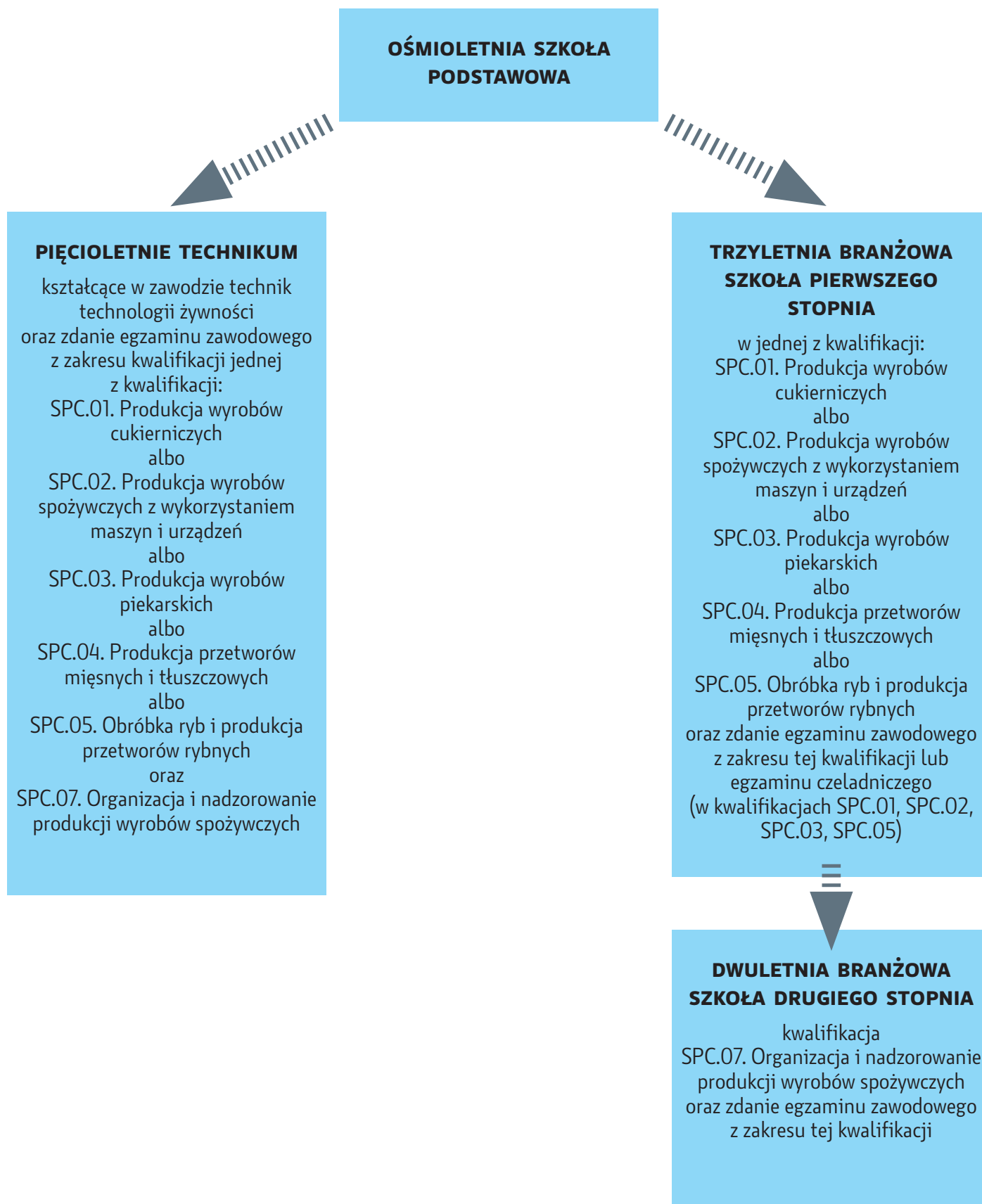
## MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

Możesz pracować między innymi:

- w zakładach gastronomicznych, kuchni molekularnej;
- w firmach zajmujących się przechowywaniem i dystrybucją żywności;
- w swojej firmie w branży spożywczej;
- w zakładach przetwórstwa spożywczego w działach: produkcyjnym, zaopatrzenia, kontraktacji, kontroli jakości surowców i żywności;
- w laboratoriach analitycznych;
- w prywatnych gospodarstwach mleczarskich.

# ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCI

## ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH



# ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI

## ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH CD

### OŚMIOLETNIA SZKOŁA PODSTAWOWA



### TRZYLETNIA BRANŻOWA SZKOŁA PIERWSZEGO STOPNIA

w jednej z kwalifikacji:  
SPC.01. Produkcja wyrobów  
cukierniczych  
albo  
SPC.02. Produkcja wyrobów  
spożywczych z wykorzystaniem  
maszyn i urządzeń  
albo  
SPC.03. Produkcja wyrobów  
piekarskich  
albo  
SPC.04. Produkcja przetworów  
mięsnych i tłuszczowych  
albo  
SPC.05. Obróbka ryb i produkcja  
przetworów rybnych  
oraz zdanie egzaminu zawodowego  
z zakresu tej kwalifikacji lub  
egzaminu czeladniczego  
(w kwalifikacjach SPC.01, SPC.02,  
SPC.03, SPC.05)



### KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

w zakresie kwalifikacji  
SPC.07. Organizacja i nadzorowanie  
produkcji wyrobów spożywczych  
oraz zdanie egzaminu zawodowego  
z zakresu tej kwalifikacji

### PLUS

Szkoła ponadpodstawowa dająca  
wysztatcenie  
średnie lub średnie  
branżowe

# ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH I OSÓB DOROSŁYCH

## KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

w zakresie jednej z kwalifikacji:  
SPC.01. Produkcja wyrobów  
cukierniczych  
albo  
SPC.02. Produkcja wyrobów  
spożywczych z wykorzystaniem  
maszyn i urządzeń  
albo  
SPC.03. Produkcja wyrobów  
piekarskich  
albo  
SPC.04. Produkcja przetworów  
mięsnych i tłuszczowych  
albo  
SPC.05. Obróbka ryb i produkcja  
przetworów rybnych  
oraz zdanie egzaminu zawodowego  
z zakresu tej kwalifikacji

**ORAZ**

## KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

w zakresie kwalifikacji  
SPC.07. Organizacja i nadzorowanie  
produkcji wyrobów spożywczych  
oraz zdanie egzaminu zawodowego  
z zakresu tej kwalifikacji

**PLUS**

Szkoła ponadpodstawowa dająca  
wyształcenie  
średnie lub średnie branżowe