

# LOKALNA INFORMACJA O ZAWODZIE

## Technik technologii żywności

### Zadania zawodowe

Technik technologii żywności powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji

#### SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych<sup>1</sup>:

- 1) stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych,
- 2) magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 3) sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 4) wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych;

#### SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych:

- 1) wytwarzania produktów spożywczych,
- 2) organizowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym,
- 3) nadzorowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym.

Więcej o zadaniach w tym zawodzie.

### Profil kompetencyjny<sup>2</sup>

Kompetencje to cechy/dyspozycje osoby, w zakresie wiedzy, umiejętności i postawy, pozwalające realizować zadania zawodowe na wymaganym poziomie/ efekty.

Technik technologii żywności wchodzi w skład grupy **Średni personel nauk fizycznych, chemicznych i technicznych<sup>3</sup>**, dla których określono 4 kompetencje<sup>4</sup>:

Sprawność motoryczna

Sumiennność w dążeniu do rezultatów

Podzielność uwagi

Sprawność motoryczna

### Kształcenie i doskonalenie w zawodzie

Zawód technik technologii żywności można zdobyć w **5-letnim technikum lub w 2-letniej szkole branżowej II stopnia (na podbudowie szkoły branżowej I stopnia w zawodach operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, przetwórcza ryb)/kwalifikacyjnych kursach zawodowych oraz kursach umiejętności zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie.**

Kwalifikacje dla zawodu technik technologii żywności w województwie kujawsko – pomorskim można zdobyć w 7 szkołach.

### Możliwości i warunki zatrudnienia w krajach UE

Chcąc podjąć pracę jako technik technologii żywności w jednym z krajów EOG, należy sprawdzić czy do wykonywania zawodu w danym państwie konieczne jest posiadanie konkretnego dyplomu otwierającego dostęp do tego zawodu czy zdanie specjalnych egzaminów np. państwowych lub rejestracja w organizacji zawodowej, co wiąże się z oficjalnym uznaniem kwalifikacji i doświadczenia zawodowego.

Aby sprawdzić, czy zawód jest regulowany należy skorzystać z wyszukiwarki na portalu „Twoja Europa” prowadzonym przez Komisję Europejską.

### Zapotrzebowanie na osoby z zawodem wg Europejskiego Portalu Mobilności Zawodowej:

[https://eures.europa.eu/living-and-working/labour-shortages-and-surpluses-europe\\_pl](https://eures.europa.eu/living-and-working/labour-shortages-and-surpluses-europe_pl)

Chcesz dowiedzieć się więcej? Skontaktuj się z doradcą zawodowym z Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej



### Sytuacja zawodu na lokalnym rynku pracy w 2023 r.



#### Liczba uczniów i absolwentów

344

62

Uczniowie

Absolwenci



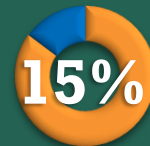
97 bezrobotnych z tym zawodem w urzędach pracy



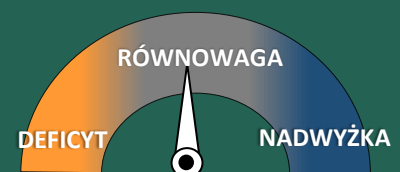
2 oferty z urzędu pracy



Udział absolwentów w liczbie bezrobotnych



Dla grupy „Specjaliści technologii żywności i żywienia” w województwie **prognozowana jest równowaga zapotrzebowania na pracowników.**



Prognozy Ministerstwa Edukacji<sup>5</sup>

wskazują na umiarkowane zapotrzebowanie na osoby z tym zawodem.

<sup>1</sup> Dz. U. z 2019, poz. 991 z późn. zm.

<sup>2</sup> NBK Narzędzie do badania kompetencji. Podręcznik dla doradców zawodowych, Warszawa 2014 r.

<sup>3</sup> Dz. U. z 2021, poz. 2285

<sup>4</sup> Zestaw kompetencji może się różnić od podanych, w zależności od wymagań pracodawcy w konkretnym zawodzie i na konkretnym stanowisku. Zróżnicowane może być również natężenie każdej z kompetencji.

<sup>5</sup> M. P. z 2024, poz. 85

