

Kształcenie:

**Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
im. Powstańców Wielkopolskich w Łodzi**
ul. Franciszkańska 137, 91-845 Łódź
tel. (42) 655 10 40
<https://www.spozywca.lodz.pl/>
e-mail: kontakt@zsps.elodz.edu.pl

**Rzemieślnicza Branżowa Szkoła I Stopnia
w Tarnowie**
Pl. Dworcowy 5A, 33-100 Tarnów
tel.(14) 688 87 02
www.szkoelryzemiosla.tarnow.pl
e-mail: szkola@izbarzemieślnicza.tarnow.pl

COSINUS Szkoły branżowe I stopnia
ul. Wólczańska 81, 90-515 Łódź
tel. (42) 632 52 20
<https://www.cosinus.pl/lodz>
e-mail: lodz@cosinus.pl

W zawodzie operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych nie ma możliwości potwierdzenia kompetencji zawodowych w ramach edukacji formalnej i pozaformalnej. Istnieje możliwość potwierdzenia kompetencji przydatnych do wykonywania zawodu w zawodzie pokrewnym operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego. Alternatywną drogę potwierdzenia kompetencji oferuje system nauki zawodu w rzemiośle, który umożliwia zdobycie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie pokrewnym operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego.

**Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz w:**

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,
Tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Dąbrowskiego 13,
97-300 Piotrków Trybunalski
Tel. (44) 649 60 87, 647 74 01

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98-200 Sieradz
Tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Senatorska 10, 96-100 Skierniewice
Tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 816017



<https://foodfakty.pl/system-x-ray-zwieksza-bezpieczenstwo-kontroli-jakosci-wyrobow-cukierniczych> - dostęp 15.12.2021

**Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
Oddział w Piotrkowie Trybunalskim**

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych przygotowuje maszyny i urządzenia wykorzystywane w produkcji, przetwarzaniu i pakowaniu wyrobów cukierniczych. Kontroluje parametry procesu produkcyjnego i jego zgodność z obowiązującymi normami prawnymi, standardami produkcyjnymi np. HACCP, GHP, GMP i innymi obowiązującymi w zakładzie oraz wymaganiami higieniczno-sanitarnymi. Prowadzi na bieżąco konserwację urządzeń i maszyn służących do wytwarzania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych.

Zadania zawodowe:

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych wykonuje działania z wykorzystaniem odpowiednich instrukcji i procedur, polegające m.in. na:

- uruchamianiu i przygotowywaniu urządzeń do pracy (w tym uzupełnianiu składu surowcowego),
- ustawianiu parametrów wybranego urządzenia,
- wykonywaniu próbnej serii półproduktu lub wyrobu gotowego, jego ocenie oraz ewentualnie korekcie ustawień maszyny,
- nadzorowaniu pracy urządzenia, analizie komunikatów z panelu operacyjnego,
- konfekcjonowaniu wyrobów cukierniczych, czyli sortowaniu, i pakowaniu,
- usuwaniu drobnych usterek,
- wykonywaniu prostych czynności konserwatorskich np. smarowaniu prowadnic, oczyszczaniu powierzchni

z resztek cukru, karmelu, usuwaniu pyłu mącznego,

- monitorowaniu zużycia surowców, sporządzaniu zapotrzebowania na ich uzupełnienie,
- zgłaszaniu do przełożonego nieprawidłowości w działaniu maszyny.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

W zawodzie operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych preferowane jest wykształcenie na poziomie branżowej szkoły I stopnia (dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) w zawodach pokrewnych z obszaru spożywczego, np. operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego lub cukiernik. Pracę w zawodzie może wykonywać również osoba, która:

- została przyuczona do zawodu,
- uzyskała doświadczenie w trakcie wykonywania pracy,
- odbyła szkolenia organizowane przez pracodawców, stowarzyszenia zawodowe, organizacje branżowe lub producentów urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych.

Podjęcie pracy w zawodzie ułatwia posiadanie świadectwa czeladniczego lub dyplomu mistrzowskiego w zawodzie pokrewnym operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, nadawanych w ramach kształcenia rzemieślniczego i zdaniu egzaminu organizowanego przez Izby Rzemieślnicze.

Wymagania psychofizyczne:

Do podjęcia pracy w zawodzie operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych wymagany jest ogólny dobry stan zdrowia, dobry wzrok i słuch, sprawność ruchowa oraz sprawność rąk. Pod względem wydatku energetycznego praca w tym zawodzie zaliczana jest do prac lekko/średnio ciężkich. Występują w niej również obciążenia umysłowe, związane np. z podejmowaniem decyzji, działaniem pod presją czasu, czy radzeniem sobie ze stresem.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Przeciwwskazaniami do podjęcia pracy w tym zawodzie są m.in.:

- pozytywny wynik badania na nosicielstwo chorób zakaźnych,
- alergia kontaktowa, pokarmowa i wziewna,
- niesprawność narządu słuchu, wady wzroku,
- zaburzenia smaku i węchu,
- dysfunkcje narządów ruchu, zaburzenia koordynacji wzrokowo-ruchowej.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych może podjąć pracę w:

- zakładach produkujących wyroby cukiernicze oraz piekarskie,
- zakładach przetwórstwa spożywczego,
- instytucjach wdrażających nowe, innowacyjne wyroby cukiernicze.