

## Kształcenie:

### Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 w Piotrkowie Trybunalskim

ul. Sienkiewicza 10/12  
97-300 Piotrków Trybunalski  
tel. (44) 732 70 58  
<http://www.zsp4.piotrkow.pl>  
[zsp4@zsp4.piotrkow.pl](mailto:zsp4@zsp4.piotrkow.pl)

### Zespół Szkół Ponadpodstawowych Centrum Kształcenia Ustawicznego w Szydłowie

Szydłów 57, 97 – 306 Grabica  
tel. (44) 617 14 01  
<https://www.zspckuszydlow.pl>  
[zspszydlow@powiat-piotrkowski.pl](mailto:zspszydlow@powiat-piotrkowski.pl)

### Zespół Szkół Zawodowych nr 2 w Kutnie

ul. T. Kościuszki 11, 99 - 300 Kutno  
tel. (24) 355 59 61  
<http://troczewski.pl/index.php>  
[zsz.troczewski@wp.pl](mailto:zsz.troczewski@wp.pl)

### Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2

ul. Św. Antoniego 57/71,  
97-200 Tomaszów Mazowiecki  
tel. (44) 724 43 36  
[www.zsp2tm/.pl](http://www.zsp2tm/.pl)  
[zsz2tom@poczta.onet.pl](mailto:zsz2tom@poczta.onet.pl)

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. Wojska Polskiego 2  
97 - 300 Piotrków Trybunalski  
Tel. (44) 649 60 87

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



## Technik technologii żywności

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności 314403



<https://atutszkola.pl/blog/edukacja/technik-technologie-zywnosci-czym-sie-zajmuje-i-jak-nim-zostac/> - dostęp: 02.03.2020r.

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

Technik technologii żywności uczestniczy w procesie zabezpieczania surowców zwierzęcych i roślinnych oraz ich przetwarzania w gotowe artykuły spożywcze.

#### **Zadania zawodowe:**

- opracowywanie receptur, instrukcji technologicznych oraz norm zakładowych dla wyrobu, wdrażanie je do produkcji (próby technologiczne),
- nadzorowanie przebiegu produkcji i utrzymanie reżimu technologicznego na jednym lub kilku powierzonych mu odcinkach: od przyjęcia surowców do zakładu i ich odpowiedniego składowania, przez obróbkę wstępną (sortowanie, mycie, obieranie, rozdrabnianie itp.),
- wytworzenie półproduktów, ich dalsze przetwarzanie (filtrowanie, wędzenie, zagęszczanie fermentowanie itp.), aż do uzyskania gotowych wyrobów, ich pakowanie i przekazanie do magazynu,
- kontrola jakości surowców i produktów na każdym etapie procesu technologicznego (np. organoleptyczna - ocena smaku i zapachu, wzrokowa ocena barwy i dotykowa),
- analizowanie przyczyny powstawania braków i ich eliminowanie,
- dokumentowanie zużycia surowców, dodatków, opakowań, określanie na tej podstawie norm zużycia materiałów i wydajności oraz ich zestawianie z obowiązującymi normami zakładowymi,
- wykonywanie i także specjalistyczne analizy (fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne) surowców, półproduktów i produktów w warunkach laboratoryjnych.

#### **Warunki podjęcia pracy w zawodzie:**

Pracę w tym zawodzie podejmują absolwenci szkół średnich – technikum o specjalności spożywczej lub gastronomicznej, jednak nie jest to warunek bezwzględnie przestrzegany. W laboratoriach spożywczych mogą pracować osoby ze średnim wykształceniem chemicznym, w nowoczesnych, wyposażonych w zautomatyzowane linie produkcyjne, zakładach spożywczych. Miejsce technika technologii żywności zajmuje w nadzorze produkcji mechanik, który potrafi łatwiej przewidzieć i samodzielnie usunąć awarie urządzenia.

#### **Wymagania psychofizyczne:**

Technik technologii żywności pracuje głównie umysłowo, w mniejszym stopniu wykorzystując zdolności manualne i siłę fizyczną. Powinien lubić ruch, zmiany, różnorodność obowiązków, stały kontakt z ludźmi. Cechy niezbędne w tym zawodzie to gospodarność, dokładność, systematyczność, spostrzegawczość (wczesne wychwytywanie wad surowców, zaburzeń w przebiegu procesu technologicznego, drobnych defektów maszyn, które łatwo mogą zamienić się w awarie), szybkość podejmowania decyzji, podzielność uwagi, ale i umiejętność skoncentrowania się na konkretnym problemie. Od technika technologii żywności wymaga się szybkiego refleksu w sytuacjach awaryjnych, umiejętności samodzielnego, ale i rozważnego podejmowania decyzji, współpracy z podwładnymi i przełożonymi, zapamiętywania i praktycznego wykorzystywania dużej ilości bardzo różnorodnych informacji, ciągłego przerzucania się z jednej czynności na inną, odpowiedzialności (za powierzone mienie, przebieg produkcji, jakość wyrobów, prac i bezpieczeństwo ludzi). Praca

technika wymaga dobrego stanu zdrowia, pełnej sprawności ruchowej, prawidłowo rozwiniętych zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, węchu, dotyku), odporności fizycznej i psychicznej (praca nocna, z ludźmi, w przedłużonym czasie).

#### **Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:**

Bezwzględne przeciwwskazania do nauki i zatrudnienia, wynikające z kontaktu z żywnością oraz własności środowiska pracy, to nosicielstwo chorób zakaźnych (w tym gruźlicy płuc), choroby weneryczne, wady serca, zaawansowana nerwica, napady drgawkowe (padaczka), zaburzenia równowagi i świadomości, zaawansowany reumatyzm, choroby układu oddechowego (rozedma i pylica płuc, astma, uczulenie na substancje występujące w miejscu pracy, przewlekłe schorzenia skóry rąk, brak koordynacji ruchowo - wzrokowej. Poważnym utrudnieniem w wykonywaniu zawodu jest daltonizm, płaskostopie, nadciśnienie, wady wzroku (astygmatyzm, szkła cylindryczne), słuchu, słabo rozwinięte zmysły węchu i smaku.

#### **Możliwości i szanse zatrudnienia:**

Kształcenie w zawodzie technik technologii żywności ma na celu przygotowanie absolwenta do pracy w przedsiębiorstwach produkcyjnych przetwórstwa spożywczego, instytucjach prowadzących badanie i ocenę żywności, handel artykułami spożywczymi, a także przechowywanie i dystrybucję żywności. Absolwent kończący naukę może kontynuować kształcenie na wszystkich uczelniach wyższych, a także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą.