

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie
za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

INFORMACJA O ZAWODZIE

Technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe (314416)



Technicy technologii żywności

**Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie
za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe (314416)

Technicy technologii żywności

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe (314416)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [269]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): <https://pixabay.com/photos/corn-magazine-agriculture-2185846>
[dostęp: 31.10.2018].



SPIS TREŚCI

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU.....	3
1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)	3
1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu	3
1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD	3
1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący	3
2. OPIS ZAWODU	4
2.1. Synteza zawodu	4
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania	4
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)	5
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne	6
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie	8
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji	8
2.7. Zawody pokrewne	9
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	10
3.1. Zadania zawodowe	10
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowywanie ziaren zbóż do przetwarzania	10
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Wytwarzanie półproduktów i produktów z nasion zbóż	11
3.4. Kompetencja zawodowa Kz3: Ocenianie i magazynowanie wyrobów zbożowych	12
3.5. Kompetencje społeczne	13
3.6. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu	13
3.7. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji	14
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO	14
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	14
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	15
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	16
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie	16
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	17
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	17
7. SŁOWNIK POJĘĆ	19
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	19
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	21

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe 314416

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Laborant artykułów zbożowych.
- Technik technolog młynarstwa.
- Technik technolog produkcji kasz.
- Technik technolog produkcji pasz.
- Technolog przetwórstwa zbożowego.
- Technolog przetwórstwa żywności.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 3116 Chemical engineering technicians.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja C – Przetwórstwo przemysłowe.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:

- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz źródeł internetowych,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Portalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w październiku 2018 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspercki:

- Wacław Galewski – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Roman Kępiński – Zespół Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Praktycznego, Grodków.
- Magdalena Szymczuk – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Sławomir Wardzyński – ekspert niezależny, Olsztynek.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Małgorzata Domańska – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Magdalena Jackman – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Mirosław Żurek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Tadeusz Budzisz – Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego Stare Lubiejewo.
- Halina Maras-Pawliszyn – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, Kluczbork.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Lucyna Kubicka – Cech Rzemiosł Różnych i Przedsiębiorczości, Gliwice.
- Agata Roter – Colian sp. z o.o., Opatówek.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2018 r.

WAŻNE:

W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU

2.1. Synteza zawodu

Technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe organizuje i nadzoruje kolejne etapy w procesie technologicznym¹⁵ przetwórstwa zbożowego. Może uczestniczyć w pracach poczynawszy od skupu przez przygotowanie i przetworzenie ziaren zbóż, aż do wytworzenia wyrobów gotowych i ich magazynowania.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe jest zawodem o charakterze zarządzająco-produkcyjnym. Pracownik zatrudniony w tym zawodzie odpowiada za przebieg procesów technologicznych, składających się na produkcję w przetwórstwie zbożowym.

Celem jego pracy jest nadzorowanie i wykonywanie prac podczas przygotowywania i przetwarzania produktów pochodzenia zbożowego, takich jak:

- mąki,
- kasze,
- otrebę¹³,
- makarony,
- wyroby ekstrudowane (płatki, chrupki),
- ekspandowane ziarna⁵ zbożowe.

Sposoby wykonywania pracy

Pracownik na stanowisku **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** wykonuje pracę ręcznie i mechanicznie, z zastosowaniem właściwych narzędzi oraz sprzętów i urządzeń. Jego praca polega m.in. na:

- nadzorowaniu i organizowaniu stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- przestrzeganiu wymogów sanitarno-higienicznych oraz zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (Good Hygienic Practice – GHP)², Dobrej Praktyki Produkcyjnej (Good Manufacturing Practice – GMP)³ i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)¹,
- wdrażaniu systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności,
- przyjmowaniu i przygotowywaniu ziaren zbóż do przetwórstwa,
- organizowaniu magazynowania ziaren zbóż i produktów zbożowych,
- kontrolowaniu przetwarzania zboża zgodnie z procesem technologicznym,
- opracowywaniu receptur wyrobów zbożowych,
- przygotowywaniu opakowań do pakowania wyrobów pochodzenia zbożowego.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2., 3.3. i 3.4. Kompetencje zawodowe.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Głównymi miejscami pracy w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** są zakłady przetwórstwa zbożowego: młyny¹², kaszarnie⁷, płatkarnie¹⁴, makaroniarnie¹⁰, magazyny zbożowe oraz zakłady produkujące produkty ekstrudowane i ekspandowane. Stanowiska pracy usytuowane są w budynkach, w których zboża są przetwarzane i magazynowane, jak i w punktach przyjęcia surowca usytuowanych na wolnym powietrzu. Większość pracy technika technologii żywności – przetwórstwo zbożowe jest wykonywana w pozycji stojącej, w ciągłym ruchu.

Pracownicy wykonujący zadania zawodowe w ramach zawodu **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** mogą pracować w miejscach o wysokim stopniu hałasu i wibracji, wysokich lub niskich temperaturach.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:

- wialnie²⁰,
- separatory¹⁶,
- tryjery¹⁹,
- suszarnie¹⁷,
- łuszcarki⁹,
- kondycjonery⁸,
- śrutowniki¹⁸,
- mlewniki¹¹,
- mieszarki,
- ekstrudery⁶,
- ekspandery⁴,
- sortowniki
- przenośniki,
- aparaturę kontrolno-pomiarową (np. wagi, termometry),
- aparaturę laboratoryjną (np. mikroskopy, próbówki),
- urządzenia biurowe.

Organizacja pracy

Charakter pracy **technika technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** zależy od kierunku produkcji i wielkości firmy. W zależności od miejsca pracy, wykonywanych zadań i liczby pracowników zatrudnionych w przedsiębiorstwie, może wykonywać pracę indywidualnie lub w zespole. Technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe organizuje i nadzoruje procesy technologiczne, jak również samodzielnie obsługuje maszyny i urządzenia wykorzystywane w przetwórstwie zbożowym. Praca w przedsiębiorstwach przetwórstwa zbożowego odbywa się w systemie zmianowym, może odbywać się również w dni wolne od pracy.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Podczas wykonywania obowiązków zawodowych **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** może być m.in. narażony na:

- występowanie pyłów i kurzu,
- zagrożenia mechaniczne,
- porażenie prądem elektrycznym,
- nadmierny hałas,
- czynniki chemiczne (odczynniki chemiczne, środki konserwujące),
- czynniki biologiczne (wirusy, grzyby),
- niskie i wysokie temperatury,
- przeciążenie układu mięśniowo-szkieletowego (nadmierny wysiłek fizyczny, wymuszona pozycja ciała).

Do występujących w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe chorób można zaliczyć m.in.:

- choroby układu oddechowego (w szczególności pylicę),
- choroby narządu słuchu,
- choroby układu kostno-stawowego,
- schorzenia układu naczyniowego i nerwowego.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność układu krążenia,
- sprawność układu kostno-stawowego,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność zmysłu dotyku,
- sprawność narządów równowagi,
- sprawność zmysłu smaku,
- sprawność zmysłu węchu;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- ostrość wzroku,
- zręczność rąk,
- zręczność palców,
- rozróżnianie barw,
- powonienie,
- czucie dotykowe,
- zmysł równowagi,
- spostrzegawczość,
- czucie smakowe;

w kategorii sprawności i zdolności

- uzdolnienia techniczne i organizacyjne,
- dobra pamięć,
- rozumowanie logiczne,

- łatwość wypowiadania się w mowie i piśmie,
- podzielność uwagi,
- zdolność nawiązywania kontaktu z ludźmi,
- zdolność skutecznego przekonywania,
- zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji,
- zdolność koncentracji uwagi;

w kategorii cech osobowościowych

- dbałość o jakość pracy,
- dokładność,
- zamiłowanie do ładu i porządku,
- odporność emocjonalna,
- samodzielność,
- samokontrola,
- systematyczność,
- dążenie do osiągnięcia celów,
- wytrwałość i cierpliwość,
- asertywność,
- empatia,
- obowiązkowość,
- sumienność i punktualność,
- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- gotowość do współdziałania.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.5. Kompetencje społeczne; 3.6. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Praca w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** pod względem wydatku energetycznego należy do prac średnio ciężkich. Występuje w niej również obciążenie umysłowe, związane np. z kontrolowaniem pracy podległych pracowników, analizowaniem, rozwiązywaniem problemów i podejmowaniem decyzji. W związku z tym od pracownika wymagana jest dobra ogólna kondycja fizyczna, odporność na uciążliwe warunki pracy oraz sprawność narządów ruchu, niezbędnych do ciągłego, regularnego przemieszczania się w zakładzie produkcyjnym. Poszczególne wymagania uzależnione są od pełnionej funkcji i stanowiska pracy.

Ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, pracownik w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe powinien mieć aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonywania pracy.

Bezwzględny przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe są m.in.:

- pozytywny wynik badania na nosicielstwo np. pałeczek z grupy Salmonella i Shigella,
- zakażenie gronkowcem złocistym,
- celiakia,
- alergia kontaktowa i wziewna na występujące opary i pyły, środki dezynfekcyjne.

Przeciwwskazaniami do wykonywania zawodu ponadto mogą być:

- dysfunkcje fizyczne ograniczające zdolność przemieszczania się,
- niska wytrzymałość fizyczna,
- zaburzenia widzenia barw,

- ograniczenia sprawności rąk,
- niesprawność narządu słuchu lub wzroku, których nie można skorygować aparatem słuchowym lub szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi.

Do najczęściej występujących w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe chorób można m.in. zaliczyć:

- choroby układu nerwowego lub krążenia wynikające ze stresu i przemęczenia (zawały, udary),
- choroby o podłożu psychicznym (nerwice, depresje),
- choroby zwyrodnienia kręgosłupa,
- żylaki,
- przeciążenie mięśni i stawów.

WAŻNE:

O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Obecnie (2018 r.) do podjęcia pracy w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** preferowane jest wykształcenie średnie na poziomie technikum lub branżowej szkoły II stopnia w zawodach z obszaru z obszaru spożywczego i technologii żywności.

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Podjęcie pracy w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** ułatwiają:

- dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie szkolnym (pokrewnym) technik technologii żywności,
- świadectwa potwierdzające kwalifikacje: TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń oraz TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych, w zawodzie szkolnym (pokrewnym) technik technologii żywności.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu na stanowiskach pracy w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe są m.in.:

- suplementy Europass (w języku polskim i angielskim), wydawane na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- certyfikaty lub zaświadczenia potwierdzające przeszkolenie w zakresie technologii produkcji żywności,
- certyfikaty lub zaświadczenia potwierdzające udział w szkoleniach w zakresie technologii produkcji żywności i przetwórstwa zbożowego.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

Pracownik w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe**, w zależności od posiadanego wykształcenia i doświadczenia zawodowego, może:

- pracować na stanowiskach produkcyjnych lub jako pomocnik w przetwórstwie zbożowym, a następnie wraz z nabyciem doświadczenia zawodowego awansować na samodzielne stanowisko,

- nadzorować i organizować przebieg procesów technologicznych związanych z produkcją wyrobów spożywczych pochodzenia zbożowego,
- pełnić obowiązki technologa zajmującego się opracowywaniem i wdrażaniem nowych receptur,
- wykonywać badania laboratoryjne mające na celu ocenę jakości surowców i półproduktów pochodzenia zbożowego,
- organizować i kontrolować pracę podwładnych, pełnić obowiązki kierownika niższego szczebla (mistrz, brygadzysta) i następnie średniego szczebla (kierownik zmiany, wydziału, linii), który nadzoruje oraz kontroluje podległych pracowników, organizuje ich pracę, szkoli, odpowiada za jakość, terminowość i wydajność pracy.

Po zdaniu matury może kontynuować naukę na studiach I oraz II stopnia (np. na kierunku bezpieczeństwo i produkcja żywności) i uzyskać wykształcenie wyższe, będące przepustką do awansu na stanowisko głównego technologa, biotechnologa, kierownika produkcji, specjalisty do spraw kontroli jakości lub inne wyższe stanowisko kierownicze.

Ponadto może otworzyć własne przedsiębiorstwo zajmujące się przetwórstwem zbożowym. Może również rozszerzać kompetencje, podejmując kształcenie/szkolenie w zawodach pokrewnych.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w systemie edukacji formalnej i pozaformalnej.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzania kompetencji zawodowych przydatnych w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe**, wchodzących w skład zawodu szkolnego (pokrewnego) **technik technologii żywności**, w zakresie kwalifikacji:

- TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl> oraz Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Inżynier technologii żywności	214503
Laborant nasiennictwa	314201
Kontroler jakości produktów spożywczych	314401
Technik technologii żywności ^S	314403
Technik technologii żywności – produkcja koncentratów spożywczych	314406
Technik technologii żywności – piekarsko-ciastkarska	314407
Technik technologii żywności – przetwórstwo fermentacyjne	314409
Technik technologii żywności – przetwórstwo surowców olejarskich	314415
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego ^S	816003

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Przyjmowanie i magazynowanie ziaren zbóż.
- Z2 Suszenie i czyszczenie ziaren zbóż.
- Z3 Produkowanie mąki i kasz.
- Z4 Produkowanie makaronów.
- Z5 Produkowanie wyrobów ekspandowanych i ekstrudowanych.
- Z6 Kontrolowanie jakości półproduktów i produktów zbożowych.
- Z7 Nadzorowanie pakowania i przechowywania półproduktów i produktów zbożowych.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowywanie ziaren zbóż do przetwarzania

Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowywanie ziaren zbóż do przetwarzania obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Przyjmowanie i magazynowanie ziaren zbóż	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii oraz ochrony środowiska podczas przyjmowania ziarna zbóż do przetwórstwa; - Zasady składowania zbóż; - Zasady przechowywania zbóż; - Metody badania jakości zbóż; - Choroby i szkodniki ziaren zbóż; - Urządzenia i przyrządy kontrolno-pomiarowe wykorzystywane podczas skupu i przechowywania zbóż; - Normy jakościowe zbóż; - Zasady prowadzenia dokumentacji magazynowej.	- Stosować zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii oraz ochrony środowiska podczas przyjmowania ziarna zbóż do przetwórstwa; - Organizować składowanie zbóż; - Nadzorować przechowywanie zbóż; - Stosować metody badania jakości zbóż; - Rozpoznawać choroby i szkodniki ziaren zbóż; - Obsługiwać urządzenia i przyrządy kontrolno-pomiarowe wykorzystywane podczas skupu i przechowywania zbóż; - Przestrzegać normy jakościowe podczas przechowywania zbóż; - Prowadzić dokumentację magazynową.

Z2 Suszenie i czyszczenie ziaren zbóż	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii oraz ochrony środowiska podczas suszenia i czyszczenia zbóż; - Metody suszenia i czyszczenia zbóż; - Urządzenia do suszenia i czyszczenia zbóż; - Zasady oceny jakościowej czyszczonych i suszonych zbóż.	- Stosować zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii oraz ochrony środowiska podczas suszenia i czyszczenia zbóż; - Dobierać metody suszenia i czyszczenia zbóż w zależności od planowanego kierunku przerobu; - Nadzorować procesy suszenia i czyszczenia zbóż; - Dobierać i obsługiwać urządzenia stosowane podczas suszenia i czyszczenia zbóż; - Prowadzić bieżącą kontrolę jakości suszonych i czyszczonych zbóż; - Interpretować wyniki oceny jakościowej czyszczonych i suszonych zbóż.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Wytwarzanie półproduktów i produktów z nasion zbóż

Kompetencja zawodowa Kz2: Wytwarzanie półproduktów i produktów z nasion zbóż obejmuje zestaw zadań zawodowych Z3, Z4, Z5, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z3 Produkowanie mąki i kasz	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności obowiązujące podczas produkcji mąki i kasz; - Metody kondycjonowania i przemiału ziarna; - Cel i sposoby sporządzania mieszanek mąk; - Metody obłuskiwania ziarna; - Maszyny i urządzenia stosowane w technologii produkcji mąki i kasz; - Sposoby zagospodarowania odpadów powstałych w produkcji mąki i kasz; - Dokumentację produkcji mąki i kasz.	- Stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności obowiązujące podczas produkcji mąki i kasz; - Dobierać metody kondycjonowania i przemiału ziarna; - Nadzorować przebieg produkcji mąki; - Ustalać proporcje do sporządzania mieszanek mąk; - Nadzorować sporządzanie mieszanek mąk; - Dobierać metody obłuskiwania ziarna; - Nadzorować przebieg produkcji kasz; - Obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji mąki i kasz; - Planować sposób zagospodarowania odpadów powstałych w produkcji mąki i kasz; - Prowadzić dokumentację produkcji mąki i kasz.

Z4 Produkowanie makaronów	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności obowiązujące podczas produkcji makaronów; - Zasady sporządzania ciasta makaronowego; - Techniki formowania makaronów; - Zasady suszenia uformowanego makaronu; - Maszyny i urządzenia stosowane w technologii produkcji makaronów; - Dokumentację produkcji makaronów.	- Stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności obowiązujące podczas produkcji makaronów; - Ustalać proporcje składników do ciast makaronowych; - Nadzorować prace podczas sporządzania ciasta makaronowego; - Dobierać urządzenia formujące makarony; - Ustalać parametry procesu suszenia ciasta makaronowego; - Nadzorować przebieg produkcji makaronu; - Obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji makaronów; - Prowadzić dokumentację produkcji makaronów.

Z5 Produkowanie wyrobów ekspandowanych i ekstrudowanych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności obowiązujące podczas produkcji wyrobów ekspandowanych i ekstrudowanych; - Zasady produkcji wyrobów ekspandowanych; - Parametry procesu ekspandowania ziaren zbóż; - Etapy produkcji wyrobów ekstrudowanych;	- Stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności obowiązujące podczas produkcji wyrobów ekspandowanych i ekstrudowanych; - Dobierać nasiona zbóż do produkcji wyrobów ekspandowanych;

• Czynności technologiczne uzupełniające proces produkcji wyrobów ekstrudowanych; • Urządzenia i przyrządy kontrolno-pomiarowe wykorzystywane w produkcji wyrobów ekspandowanych i ekstrudowanych; • Maszyny i urządzenia stosowane w technologii produkcji wyrobów ekspandowanych i ekstrudowanych; • Dokumentację produkcji wyrobów ekspandowanych i ekstrudowanych.	• Ustalać parametry w procesie ekspandowania ziaren zbóż; • Przygotowywać mieszanki składników do produkcji wyrobów ekstrudowanych; • Dobierać czynności technologiczne uzupełniające proces produkcji wyrobów ekstrudowanych; • Nadzorować przebieg produkcji wyrobów ekspandowanych i ekstrudowanych; • Obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów ekspandowanych i ekstrudowanych; • Prowadzić dokumentację produkcji wyrobów ekspandowanych i ekstrudowanych.
---	---

3.4. Kompetencja zawodowa Kz3: Ocenianie i magazynowanie wyrobów zbożowych

Kompetencja zawodowa Kz3: Ocenianie i magazynowanie wyrobów zbożowych obejmuje zestaw zadań zawodowych Z6, Z7, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z6 Kontrolowanie jakości półproduktów i produktów zbożowych.	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przetwórstwie zbożowym; • Urządzenia i przyrządy kontrolno-pomiarowe wykorzystywane w przetwórstwie zbożowym; • Sprzęt wykorzystywany w laboratoriach zakładowych; • Normy jakościowe półproduktów i produktów wytwarzanych z nasion zbóż; • Zasady prowadzenia dokumentacji w procesie kontroli jakości półproduktów i produktów zbożowych.	• Stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przetwórstwie zbożowym; • Nadzorować przestrzeganie procedur określonych w systemach zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przetwórstwie zbożowym obowiązujące w firmie; • Obsługiwać urządzenia i przyrządy kontrolno-pomiarowe wykorzystywane w przetwórstwie zbożowym; • Oceniać laboratoryjnie jakość półproduktów i produktów zbożowych; • Stosować normy jakościowe półproduktów i produktów wytwarzanych z nasion zbóż; • Prowadzić dokumentację kontroli jakości półproduktów i produktów zbożowych.

Z7 Nadzorowanie pakowania i przechowywania półproduktów i produktów zbożowych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Rodzaje opakowań półproduktów i produktów zbożowych; • Zasady etykietowania półproduktów i produktów zbożowych; • Zasady przechowywania półproduktów i produktów zbożowych; • Urządzenia wykorzystywane do pakowania i ważenia wyrobów zbożowych.	• Dobrać opakowania dla półproduktów i produktów zbożowych; • Nadzorować proces pakowania i etykietowania półproduktów i produktów zbożowych; • Organizować proces przechowywania półproduktów i produktów zbożowych; • Monitorować jakość półproduktów i produktów zbożowych podczas przechowywania; • Obsługiwać urządzenia wykorzystywane do pakowania i ważenia wyrobów zbożowych.

3.5. Kompetencje społeczne

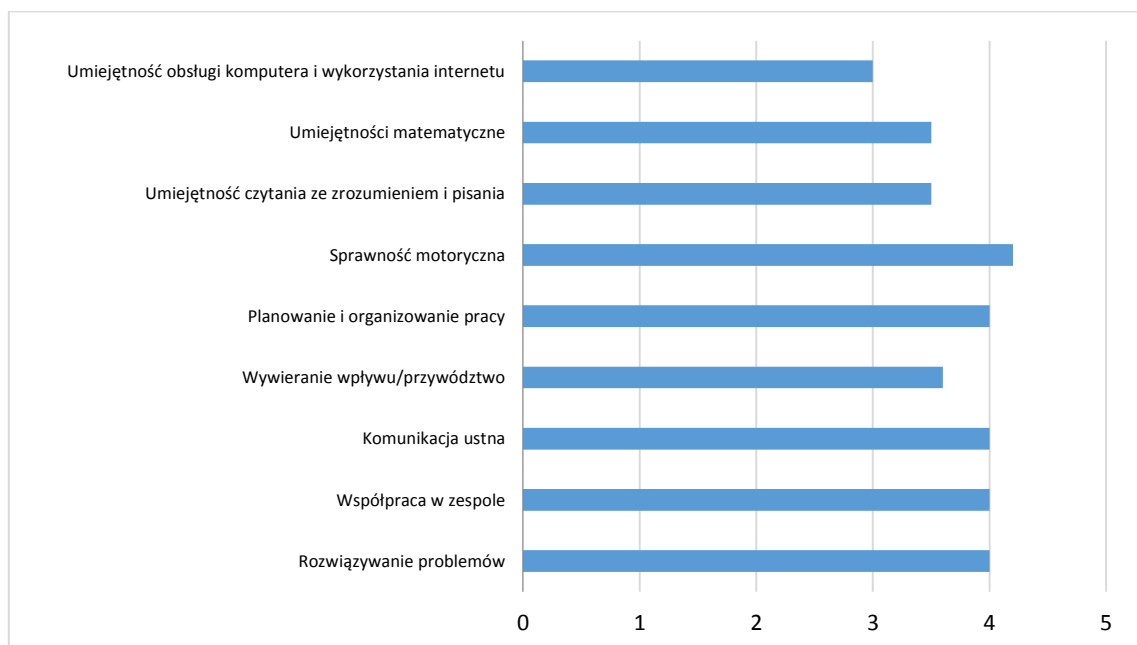
Pracownik w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za wykonanie przydzielonych zadań zawodowych związanych z przetwórstwem zbożowym.
- Wykonywania samodzielnie pracy i podejmowania decyzji właściwych dla zajmowanych stanowisk pracy w przetwórstwie zbożowym.
- Oceniania pracy własnej oraz zespołu, z którym współpracuje.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami w branży przetwórstwa zbożowego.
- Oceniania zagrożenia zdrowia oraz życia i podejmowania działań adekwatnych do stopnia zagrożenia podczas wykonywania zadań zawodowych związanych z przetwórstwem zbożowym.
- Postępowania zgodnie z zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony ppoż., ergonomii oraz ochrony środowiska w zakresie podejmowanych zadań zawodowych związanych z przetwórstwem zbożowym.
- Doskonalenia kompetencji zawodowych w sposób ustawiczny oraz śledzenia nowych rozwiązań technologicznych w zakresie przetwórstwa zbożowego.

3.6. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego ważność kompetencji kluczowych dla zawodu **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe**

Uwaga:

Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.7. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisów kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:

- Zintegrowany System Kwalifikacji: <https://www.kwalifikacje.gov.pl>
- Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe może znaleźć zatrudnienie m.in. w:

- przedsiębiorstwach zajmujących się przetwórstwem zbóż do celów spożywczych (młyny, kaszarnie, makaroniarnie itp.),
- laboratoriach zakładów przetwórstwa zbożowego,
- przedsiębiorstwach produkujących chrupki i przekąski zbożowe,
- własnym przedsiębiorstwie świadczącym usługi w zakresie przetwórstwa zbożowego.

WAŻNE:

Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bazie Ofert Pracy:**

<http://oferty.praca.gov.pl>

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:

<http://mz.praca.gov.pl>

<https://www.gov.pl/web/rodzina/zawody-deficytowe-zrownowazone-i-nadwyzkowe>

Barometr zawodów: <https://barometrzwodow.pl>

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:

Mazowieckie – <http://obserwatorium.mazowsze.pl>

Małopolskie – <https://www.obserwatorium.malopolska.pl>

Lubelskie – <http://lorp.wup.lublin.pl>

Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – <http://obserwatorium.wup.lodz.pl>

Pomorskie – <http://www.porp.pl>

Opolskie – <http://www.obserwatorium.opole.pl>

Wielkopolskie – <http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl>

Zachodniopomorskie – <https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-ryнку-pracy>

Podlaskie – <http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl>

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:

<http://zielonalinia.gov.pl>

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:

www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:

<http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:

<https://eures.praca.gov.pl>

<https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage>

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Obecnie (2018 r.) w ramach systemu edukacji zawodowej w Polsce nie prowadzi się kształcenia w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe**.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe można uzyskać podejmując:

- kształcenie w technikum w pokrewnym zawodzie szkolnym technik technologii żywności,
- najpierw kształcenie w branżowej szkole I stopnia w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, a następnie naukę w branżowej szkole II stopnia w zawodzie pokrewnym technik technologii żywności,
- szkolenie w ramach kwalifikacyjnego kursu zawodowego, w zakresie kwalifikacji:
 - TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
 - TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Kształcenie w zakresie kwalifikacyjnego kursu zawodowego (dla dorosłych) mogą prowadzić:

- publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych i prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki doksztalcania i doskonalenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie pokrewnym technik technologii żywności potwierdzają (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Szkolenie

Po zatrudnieniu na stanowisko **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe**, pracodawca zazwyczaj przeprowadza szkolenie pracownika w zakresie obsługi urządzeń wykorzystywanych w zakładzie, w celu wyposażenia go w kompetencje wymagane na stanowisku pracy.

Przykładowo, tematyka szkoleń może dotyczyć:

- technik wykonywania badań w zakresie kontroli, zasad Dobrej Praktyki Laboratoryjnej,
- przechowywania i konserwacji ziarna zbóż,
- metod oceny jakości ziarna zbóż, przetworów zbożowych,
- systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Z reguły organizatorzy tych szkoleń poświadczają uzyskane przez uczestników kompetencje stosownymi certyfikatami/zaświadczeniami.

WAŻNE:

Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

<https://www.ore.edu.pl/category/ksztalcenie-zawodowe-i-ustawiczne>

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wybieram-zawod>

<https://zrp.pl>

Szkolenia zawodowe:

Rejestr Instytucji Szkoleniowych – <http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris>

Baza Usług Rozwojowych – <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl>

Inne źródła danych:

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

Bilans Kapitału Ludzkiego – <https://bkl.parp.gov.pl>

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – <http://www.frse.org.pl>, <http://europass.org.pl>

Learning Opportunities and Qualifications in Europe – <https://ec.europa.eu/ploteus>

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Obecnie (2018 r.) wynagrodzenie osób pracujących w zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** jest zróżnicowane i mieści się z reguły w przedziale od 2800 zł do 4750 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat.

Na poziom wynagrodzenia w zawodzie technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe ma wpływ m.in.:

- pełniona funkcja oraz szczegółowy zakres zadań,
- wielkość i profil zakładu, jego kondycja finansowa,
- wykształcenie pracownika,
- staż pracy,
- region zatrudnienia,
- koniunktura na rynku.

WAŻNE:

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 [dostęp: 31.10.2018]:**Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:**

<http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy>

Przykładowe portale informujące o zarobkach:

<https://wynagrodzenia.pl/gus>

<https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczegolach>

<https://sedlak.pl/raporty-placowe>

<https://zarobki.pracuj.pl>

<https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen>

<https://www.kariera.pl/wynagrodzenia>

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

W zawodzie **technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami.

Warunkiem niezbędnym jest identyfikacja indywidualnych barier, dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:

- z dysfunkcją narządu słuchu (O3-L), jeśli niepełnosprawność jest możliwa do skorygowania za pomocą implantów lub aparatów słuchowych.
- z zaburzeniami głosu, mowy (O3-L), jeśli umożliwiają skuteczny kontakt interpersonalny i komunikację,

- z dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia,
- z niewielką dysfunkcją kończyn górnych (05-R), która nie wyklucza wykonywania bardziej precyzyjnych czynności jak np. obsługa maszyn, sprzętu komputerowego, biurowego,
- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R), która nie wyklucza stania i chodzenia, w tym samodzielnego przemieszczania się po zróżnicowanym terenie.

Pracownik z niepełnosprawnością ma prawo do skróconego czasu pracy, dodatkowej przerwy oraz dodatkowego urlopu zgodnie z odrębnymi przepisami.

WAŻNE:

Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020”. W klasyfikacji określono i uszeregowano umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2018 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:

<https://ec.europa.eu/esco/portal/home>

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation>
- **Umiejętności/Kompetencje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/skill>
- **Kwalifikacje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification>

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień: 31.10.2018 r.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 16).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 986, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz. U. poz. 1663).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. poz. 537).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 27 czerwca 1997 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy magazynowaniu, przetwórstwie zbóż i produkcji pasz pochodzenia roślinnego (Dz. U. Nr 76, poz. 479, z późn. zm.).
- Norma PN-EN ISO 22000:2018-08. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.

Literatura branżowa:

- Czarniecka-Skubina E. (red.): Technologia żywności. Cz. I, II i III. Wydawnictwo FORMAT-AB, Warszawa 2010.
- Czarniecka-Skubina E. (red.): Towaroznawstwo spożywcze. Wydawnictwo FORMAT-AB, Warszawa 2010.
- Dłużewska A., Dłużewski M., Jankiewicz L., Jarczyk A., Kamiński W., Kołożyn-Krajewska D., Krajewski K., Sikora T., Słowiński M.: Technologia żywności. Podręcznik dla technikum. Cz. 4. WSiP, Warszawa 2008.
- Dłużewski M., Dłużewska A.: Technologia żywności. Cz. 1. Wydanie V. Wydawnictwo FORMAT-AB, Warszawa 2008.
- Dłużewski M., Dłużewska A.: Technologia żywności. Cz. 2. Wydanie VI. Wydawnictwo FORMAT-AB, Warszawa 2008.
- Dymnicka M., Sokół J.: Podstawy żywienia zwierząt. SGGW, Warszawa 2001.
- Jamroz D., Buraczewski S., Kamiński J., Potkański A., Podkówa W., Chachułow J.: Żywnienie zwierząt i paszoznawstwo. Tom 1, 2, 3. PWN, Warszawa 2013.
- Jarczyk A.: Technologia żywności. Podręcznik dla technikum. Cz. 3. Wydanie VIII. Wydawnictwo FORMAT-AB, Warszawa 2012.
- Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017.
- Kulawik J. (red.): Obrót żywnością a zdrowie – praktyczny poradnik dla przedsiębiorców. ITeE – PIB, Warszawa 2009.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.10.2018]:

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Czasopismo „Przegląd Zbożowo-Młynarski”: <http://pzmlyn.pl/>
- Główny Inspektorat Sanitarny, Wymagania higieniczne – system HACCP: <https://gis.gov.pl/dzialalnosc-gospodarcza/wymagania-higieniczne-system-haccp-ghp-gmp>
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności 314403: https://www.cke.edu.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/314403.pdf
- Informator Spożywczy – portal branży spożywczej: <http://www.informatorspozywczy.pl>
- Polski Komitet Normalizacyjny: <https://www.pkn.pl>

- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Portal spożywczy – portal branżowy o inwestycjach i rozwoju przemysłu spożywczego: <http://www.portalspozywczy.pl>
- Przegląd Spożywczy – portal branży spożywczej: <http://przeglad-spozywczy.pl>
- Przemysł Spożywczy – miesięcznik przeznaczony dla menadżerów i technologów branży spożywczej: <http://przemyslspozywczy.eu>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.
Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.
Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.
Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiające porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.
Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.

Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.
Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, częściowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja”, „egzaminowanie”. Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu”, „świadectwa”, „certyfikatu”.
Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.
Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).
Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.
Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie, czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.

Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), – profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).
Zadanie zawodowe	Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.
Zawód	Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)	Postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.	https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL&from=PL [dostęp: 31.10.2018]
2	Dobra Praktyka Higieniczna (Good Hygienic Practice – GHP)	Działania, jakie muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.	https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL&from=PL [dostęp: 31.10.2018]
3	Dobra Praktyka Produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP)	Działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełnione, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający jej właściwą jakość zdrowotną, zgodnie z przeznaczeniem.	https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL&from=PL [dostęp: 31.10.2018]
4	Ekspander	Urządzenie przeznaczone do uszlachetniania zboża parą wodną pod bardzo wysokim ciśnieniem.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.makehappyday.com/zboza-ekspandowane-dobry-wybor [dostęp: 31.10.2018]

5	Ekspandowane ziarna	Ekspandowanie ziaren zbóż, które nazywa się też ich uszlachetnianiem, odbywa się przez działanie na zboża parą wodną pod bardzo wysokim ciśnieniem. Uwalniający się z wnętrza ziarna gaz zmienia strukturę ziarna, zwiększa objętość i sprawia, że zboże wygląda jak nadmuchane.	https://www.makehappyday.com/zboza-ekspandowane-dobry-wybor [dostęp: 31.10.2018]
6	Ekstruder	Urządzenie przeznaczone do zgniatania żywności do momentu wytworzenia półpłynnej masy, która następnie zostaje przeciśnięta przez niewielką szczelinę. W procesie ekstruzji otrzymuje się chrupki, płatki śniadaniowe, pieczywa chrupkie.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://ekstruzja.eprace.edu.pl/579,Opis_ekstruzji.html [dostęp: 31.10.2018]
7	Kaszarnia	Zakład, w których ziarno zbożowe po oczyszczeniu poddaje się obłuskiwaniu oraz oddzielaniu okrywy owocowo-nasiennej. Ziarno może pozostać całe lub być krajane, łamane, obtaczane.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://cojawiem.pl/pl/articles/3630-przetworstwo-zbozowe [dostęp: 31.10.2018]
8	Kondycjoner	Urządzenie do nawilżania ziarna. Parametry kondycjonowania (czas, temperatura, stopień nawilżenia ziarna) zależą od twardości ziarna, jego cech odmianowych, wielkości ziarna, różnicy wilgotności przed i po nawilżeniu, wymaganej wilgotności produktu.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.mamz.pl/almanach/skrypty/3.surowce/5.html [dostęp: 31.10.2018]
9	Łuszcarka	Maszyna do obłuskiwania ziarna, przerabianego na mąkę lub kaszę, przez ocieranie ich o szorstkie powierzchnie w bębnach obrotowych.	https://encyklopedia.pwn.pl/encyklopedia/%C5%82uszcarka.html [dostęp: 31.10.2018]
10	Makaroniarnia	Zakład, w którym produkuje się makarony.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://cojawiem.pl/pl/articles/3630-przetworstwo-zbozowe [dostęp: 31.10.2018]
11	Mlewnik	Maszyna młyńska do rozdrabniania ziarna na mąkę, kaszę, śrutę.	https://encyklopedia.pwn.pl/encyklopedia/mlewnik.html [dostęp: 31.10.2018]
12	Młyn	Zakład przemysłowy przetwarzający ziarna zbóż na mąkę, kaszę, płatki.	https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/m%C5%82yn.html [dostęp: 31.10.2018]
13	Otręby	Produkt uboczny (głównie łupiny nasienne z resztkami bielma) pozyskiwany przy przemiale oczyszczonego ziarna, po odsianiu mąki.	https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/otreby;3952730.html [dostęp: 31.10.2018]
14	Płatkarnia	Zakład, w którym przerabia się ziarno zboża na płatki po uprzednim oczyszczeniu i obłuszczeniu ziarna.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://cojawiem.pl/pl/articles/3630-przetworstwo-zbozowe [dostęp: 31.10.2018]
15	Proces technologiczny	Zespół zorganizowanych czynności i celowo przeprowadzanych zjawisk fizycznych i chemicznych mających na celu przemianę w zakładzie przemysłowym określonego zestawu surowców w żądane produkty. Może mieć charakter okresowy lub ciągły.	https://mfiles.pl/pl/index.php/Proces_techologiczny [dostęp: 31.10.2018]
16	Separator	Urządzenie do wydzielania z mieszaniny jednego lub więcej składników.	https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/separator.html [dostęp: 31.10.2018]

17	Suszarnia	Urządzenia przeznaczone do suszenia zbóż na cele spożywcze lub paszowe.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.farmer.pl/technik-a-rolnicza/maszyny-rolnicze/suszarnia-na-kazda-kieszen,53498.html [dostęp: 31.10.2018]
18	Śrutownik	Maszyna do rozdrabniania ziarna zbóż i roślin strączkowych stosowana w przetwórstwie zbożowym.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.szkolnictwo.pl/szukaj,%C5%9Arutownik [dostęp: 31.10.2018]
19	Tryjer	Urządzenie do sortowania ziarna.	https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/tryjer.html [dostęp: 31.10.2018]
20	Wialnia	Maszyna do czyszczenia nasion oddzielająca zanieczyszczenia grube (kłosy, zgoniny) i lekkie (plewy) na zasadzie różnicy wielkości, a częściowo także na zasadzie różnic ciężarów.	https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/wialnia.html [dostęp: 31.10.2018]

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.