

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

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych (816017)



**Operatorzy maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów
spożywczych i pokrewni**

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

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych

(816017)

**Operatorzy maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów
spożywczych i pokrewni**

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

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych (816017)

© 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 [894]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce wykonane przez zespół ekspercki.



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.....	7
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	9
2.7. Zawody pokrewne	10
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	10
3.1. Zadania zawodowe	10
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Obsługiwanie i bieżąca konserwacja urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych	10
3.3. Kompetencje społeczne.....	13
3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	13
3.5. 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.....	17
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	17
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	18
7. SŁOWNIK POJĘĆ	19
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	19
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	22

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

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

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych 816017

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Agregatowy urządzeń do produkcji gumy do żucia.
- Cukiernik.
- Obsługiwacz automatu cukierniczego.
- Obsługiwacz bębnow drażetkarskich.
- Obsługiwacz maszyny do produkcji cukierków.
- Obsługiwacz temperówki mas cukierniczych.
- Obsługiwacz linii automatycznej cukierniczej.
- Operator automatu cukierniczego.
- Operator bębnow drażetkarskich w przemyśle cukierniczym.
- Operator linii automatycznej cukierniczej.
- Operator linii do produkcji nadzień korpusów cukierniczych.
- Operator linii kuwertury.
- Operator linii produkcji wyrobów cukierniczych.
- Operator linii produkcji wyrobów czekoladowych.
- Operator maszyn do produkcji wyrobów czekoladowych.
- Operator maszyny do produkcji cukierków.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 8160 Food and related products machine operators.

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 lutym 2019 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspertki:

- Agata Roter – Colian sp. z o.o. Opatówek.
- Jarosław Sitek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Rafał Walasik – PHU Madej-pak, Radom.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Jolanta Religa – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Ireneusz Woźniak – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Mirosław Żurek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Halina Maras-Pawliszyn – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Kluczborku.
- Anna Szpilska – BISMAX sp. z o.o., Radom.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Małgorzata Kowalska – Polskie Stowarzyszenie Towaroznawcze – Oddział Mazowiecki, Radom.
- Lucyna Kubicka – Cech Rzemiosł Różnych i Przedsiębiorczości w Gliwicach.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2019 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

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. HACCP⁴, GHP², GMP³ i innymi obowiązującymi w zakładzie oraz wymaganiami higieniczno-sanitarnymi. Prowadzi na bieżąco konserwację urządzeń i maszyn służących do wytwarzania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych odpowiada za przygotowanie surowców do produkcji wyrobów cukierniczych, takich jak: czekolady, praliny, draże, karmelki, pomadki¹², cukierki pudrowe prasowane, herbatniki, wafle i inne. W zakresie pracy operatora urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych jest przeprowadzenie procesu produkcji półproduktów i wyrobów gotowych. Pracę swoją wykonuje za pomocą urządzeń różnych typów, zależnie od rodzaju wyrobu gotowego.

Do czynności wykonywanych przez operatora urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych należy również kontrola parametrów obsługiwanych urządzeń w przebiegu procesów technologicznych, a także monitorowanie pracy maszyn i urządzeń wynikających z procedur obowiązujących w zakładzie. Do obowiązków operatora urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych może należeć również pakowanie i magazynowanie oraz przygotowywanie gotowych wyrobów cukierniczych do wysyłki.

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych zobligowany jest do przestrzegania wdrożonych w miejscu pracy zasad higieny produkcji na stanowiskach roboczych oraz wymaganych prawem przepisów i systemów jakości podczas całego procesu produkcji.

Sposoby wykonywania pracy

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych wykonuje działania z wykorzystaniem odpowiednich metod, technik, 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 operacyjnego¹¹,
- konfekcjonowaniu wyrobów cukierniczych, czyli sortowaniu, pakowaniu i etykietowaniu,
- usuwaniu drobnych usterek,
- wykonywaniu prostych czynności konserwatorskich np. smarowaniu przewodnic, oczyszczaniu powierzchni z resztek cukru, karmelu, usuwaniu pyłu mącznego,
- monitorowaniu zużycia surowców i półproduktów, sporządzaniu zapotrzebowania na ich uzupełnienie,
- zgłaszaniu do przełożonego nieprawidłowości w działaniu maszyny,
- powiadamianiu przełożonego o konieczności dokonania przeglądu okresowego¹³.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2. Kompetencja zawodowa.

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

Warunki pracy

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych pracuje w halach produkcyjnych przedsiębiorstw, zajmujących się produkcją wyrobów cukierniczych. Pomieszczenia, gdzie wykonywana jest praca, posiadają zazwyczaj oświetlenie dzienne i sztuczne oraz są wyposażone w instalacje klimatyzacyjne. Posadzki w tych pomieszczeniach są wykonane z materiałów antypoślizgowych.

Praca wykonywana jest zazwyczaj w pozycji stojącej, a także wymuszonej i odbywa się w warunkach podwyższonej temperatury otoczenia, zapyleniu, hałasu i wibracji. Operator zatrudniony w dużym zakładzie obsługuje jeden lub kilka rodzajów urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych, dość rozbudowanych, o średnim stopniu skomplikowania. Pracownik wyposażony jest w ubranie robocze, w tym nakrycie głowy i buty ochronne.

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych narażony jest na obciążenia statyczne podczas przyjmowania wymuszonej pozycji ciała przy obsłudze maszyny oraz obciążenia dynamiczne podczas wykonywania ręcznych prac transportowych.

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

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:

- walce (walcowniki),
- konsze⁵,
- młyny kulowe⁸,
- maszyny temperujące⁷,
- temperometry do czekolady,
- depozytory do czekolady¹,
- linie oblewające⁹,

- systemy formowania one-shot¹⁴ i tradycyjne,
- miesiarki (mieszalniki),
- maszyny do ubijania i napowietrzania miękkich mas nugatowych⁶ i nadzień,
- bębny drażetkarskie,
- nadziewarki,
- kondycjonery mas cukierniczych,
- piece wafłowe,
- smarowaczki,
- wieże chłodnicze,
- krajalnice,
- tunele chłodnicze,
- automaty pakujące poziome i pionowe,
- zgrzewarki,
- wagi dynamiczne,
- etykieciarki.

Organizacja pracy

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych w zależności od miejsca pracy, zakresu wykonywanych zadań zawodowych i liczby osób zatrudnionych może pracować indywidualnie lub zespołowo. Praca może odbywać się w systemie jedno- lub wielozmianowym, w wymiarze 8 godzin dziennie. Czas pracy operatora urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych może skracać się lub wydłużać, ze względu na sezonowość produkcji wyrobów cukierniczych okazjonalnych¹⁵. Bezpośrednim jego przełożonym jest brygadzysta lub kierownik produkcji.

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych zobowiązany jest do znajomości oraz przestrzegania zasad HACCP, na który składają się Systemy: Dobrej Praktyki Higienicznej GHP i Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP – wymagane w produkcji wyrobów spożywczych.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych w trakcie wykonywania pracy jest narażony m.in. na:

- urazy wynikające z poślizgnięcia się i upadków,
- urazy mechaniczne (zmiżdżenia, stłuczenia) spowodowane przez ruchome części maszyn i urządzeń cukierniczych,
- możliwość poparzenia gorącymi elementami maszyn i urządzeń,
- środowiskowe (zanieczyszczenie powietrza pyłami),
- oddziaływanie hałasu maszyn i urządzeń cukierniczych,
- porażenie prądem.

Do występujących w tym zawodzie chorób można zaliczyć m.in.:

- choroby układu mięśniowo-szkieletowego,
- reakcje alergiczne.

Bezwzględny przeciwskazaniem do wykonywania pracy w zawodzie są: nosicielstwo chorób zakaźnych, choroby pasożytnicze, choroby skóry rąk, alergia kontaktowa i wziewna na produkty wykorzystywane w zakładzie pracy.

Szczególnie ważne jest planowanie i organizowanie pracy operatora urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z:

- zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- zasadami zgodnymi z systemami jakości (GMP, GHP, HACCP),
- zasadami przeciwpożarowymi,

- zasadami ochrony środowiska,
- zasadami ergonomii.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

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

w kategorii sprawności sensomotorycznych

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

w kategorii sprawności i zdolności

- zdolność koncentracji uwagi,
- podzielność uwagi,
- zdolność do przestrzegania reguł, przepisów i standardów,
- zdolność do podejmowania szybkich i trafnych decyzji,
- zdolność do współdziałania,
- uzdolnienia techniczne;

w kategorii cech osobowościowych

- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- gotowość do współdziałania,
- odpowiedzialność za zadania zawodowe,
- dokładność,
- gotowość do pracy w warunkach monotonnych,
- samodzielność,
- samokontrola,
- dbałość o jakość pracy,
- radzenie sobie ze stresem,
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek,
- odporność na dzielnie pod presją czasu,
- gotowość podporządkowania się,
- zamiłowanie do ładu i porządku,

- gotowość do pracy w nieprzyjemnych (podwyższona temperatura) warunkach środowiskowych,
- zainteresowania techniczne.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.3. Kompetencje społeczne; 3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

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 pracy w tym zawodzie to m.in.:

- choroby ograniczające sprawność ruchową i manualną,
- zaburzenia równowagi,
- epilepsja,
- choroby układu krążenia,
- wady serca,
- wady wzroku i słuchu niepoddające się korekcji,
- choroby skóry, w tym grzybice,
- choroby układu oddechowego,
- niektóre choroby psychiczne,
- nosicielstwo chorób zakaźnych (gruźlica płuc, Salmonella),
- silne alergie na surowce stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych.

W zawodzie operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych, ze względu na kontakt z żywnością, konieczne jest posiadanie aktualnego orzeczenia sanitarno-epidemiologicznego, wydanego przez lekarza medycyny pracy, potwierdzającego zdolność do wykonywania pracy.

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 (2019 r.) 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 operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych 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.

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

Podjęcie pracy w zawodzie **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych** ułatwia posiadanie:

- dyplomu/świadectwa potwierdzającego kwalifikacje (dla zawodu pokrewnego operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego lub cukiernik): TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń lub TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych, uzyskanego po zdaniu egzaminu organizowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- świadectwa czeladniczego i dyplomu mistrzowskiego, nadawanego w ramach kształcenia rzemieślniczego w zawodzie pokrewnym cukiernik, po zdaniu egzaminu organizowanego przez Izby Rzemieślnicze.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu operatora urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych mogą być m.in.:

- suplement Europass (w języku polskim i angielskim), potwierdzający kwalifikacje zawodowe, wydawany na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe) oraz Izby Rzemieślnicze (do świadectwa czeladniczego i dyplomu mistrzowskiego),
- certyfikaty i świadectwa potwierdzające udział w szkoleniach branżowych organizowanych przez stowarzyszenia zawodowe i organizacje branżowe z zakresu obsługi urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych.

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

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych może:

- rozpocząć pracę od stanowiska pomocnika, a następnie wraz z nabyciem doświadczenia zawodowego awansować na samodzielne stanowisko,
- po nabyciu dalszego doświadczenia zawodowego, posiadając zdolności i umiejętności organizacyjne oraz predyspozycje do pracy z ludźmi – awansować na stanowisko brygadzysty, kierownika grupy, kierownika zmiany,
- posiadając wykształcenie zawodowe (branżowa szkoła I stopnia) w zawodzie pokrewnym operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego lub cukiernik, dalej kształcić się w branżowej szkole II stopnia (np. w zawodzie pokrewnym technik technologii żywności), a następnie po zdaniu egzaminu maturalnego i ukończeniu uczelni wyższej – np. na kierunku technologia żywności – awansować na stanowisko kierownicze,
- rozszerzać swoje kompetencje zawodowe poprzez kształcenie i/lub szkolenie w zawodach pokrewnych,
- założyć i prowadzić działalność gospodarczą, np. w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2019 r.) w zawodzie **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w ramach edukacji formalnej oraz pozaformalnej.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzenia kwalifikacji (pełnych i częściowych) w pokrewnych zawodach szkolnych:

- dla zawodu operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, w zakresie kwalifikacji TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- dla zawodu cukiernik, w zakresie kwalifikacji TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych.

Istnieje również możliwość potwierdzania ww. kwalifikacji w trybie egzaminów eksternistycznych.

Alternatywną drogę potwierdzania kompetencji w zawodzie operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych oferuje system nauki zawodu w rzemiośle, który umożliwia uzyskanie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie cukiernik. Dokumentami potwierdzającymi te tytuły są odpowiednio: świadectwo czeladnicze oraz dyplom mistrzowski.

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 **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Technik technologii żywności ^S	314403
Technik technologii żywności – produkcja cukiernicza	314405
Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska	314407
Cukiernik ^S	751201
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego ^S	816003

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Przygotowywanie surowców i opakowań do produkcji wyrobów cukierniczych.
- Z2 Obsługiwanie urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych oraz nadzorowanie ich pracy.
- Z3 Czyszczenie i bieżąca konserwacja urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych.
- Z4 Ocenianie stanu technicznego urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych oraz zgłaszanie problemów w zakresie przeglądów, konserwacji i napraw.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Obsługiwanie i bieżąca konserwacja urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych

Kompetencja zawodowa Kz1: Obsługiwanie i bieżąca konserwacja urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, Z4, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Przygotowywanie surowców i opakowań oraz urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz wymagania ergonomii przy przygotowywaniu materiałów, maszyn i urządzeń do wykonywania procesów produkcji; • Właściwości i niezbędne parametry jakościowe surowców, półfabrykatów, komponentów uzupełniających do produkcji wyrobów 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz wymagania ergonomii przy przygotowywaniu materiałów, maszyn i urządzeń do wykonywania procesów produkcji; • Oceniać jakość surowców, półfabrykatów, komponentów uzupełniających do produkcji wyrobów cukierniczych;

<p>cukierniczych;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptury produkcji wyrobów cukierniczych; • Rodzaj i wielkość opakowań, w które należy zapakować wyroby cukiernicze zgodnie z zamówieniem klienta; • Budowę, zasady działania oraz instrukcje obsługi urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych; • Części i materiały eksploatacyjne urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych; • Sposoby, procedury włączania i wyłączania urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych; • Zasady bezpiecznego używania środków transportu wewnątrzzakładowego; • Stan techniczny używanych środków transportu; • Pomieszczenia bądź wydzielone miejsca pomieszczeń przeznaczone do składowania surowców, półproduktów, wyrobów gotowych, części i materiałów eksploatacyjnych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywać zgodnie z recepturą surowce, półfabrykaty, komponenty uzupełniające do produkcji wyrobów cukierniczych przy zachowaniu <u>zasady FEFO</u>¹⁶; • Przygotowywać opakowania do produkcji zgodnie z zamówieniem klienta; • Posługiwać się dokumentacją techniczną urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych; • Oceniać stopień zużycia części i materiałów eksploatacyjnych i podejmować decyzję, czy ta część może być wykorzystana przy realizacji konkretnego zadania; • Włączać i uruchamiać urządzenia do produkcji wyrobów cukierniczych i wyłączać ją po skończeniu pracy; • Używać zgodnie z przeznaczeniem środków transportu wewnątrzzakładowego; • Oceniać stan techniczny i przydatność do użytkowania środków transportu wewnątrzzakładowego; • Lokalizować pomieszczenia bądź wydzielone miejsca pomieszczeń przeznaczone do składowania surowców, półproduktów, wyrobów gotowych, części i materiałów eksploatacyjnych.
---	---

Z2 Obsługiwanie urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych oraz nadzorowanie ich pracy

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska w zakresie obsługi urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych; • Zastosowanie, obsługę maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych; • Zastosowanie maszyn i urządzeń w <u>linii produkcyjnej</u>¹⁰ do produkcji wyrobów cukierniczych; • Znaczenie parametrów kontrolnych maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów cukierniczych; • Obieg i zasady prowadzenia dokumentacji stanowiskowej i międzyoperacyjnej; • Rodzaje opakowań stosowanych do pakowania wyrobów cukierniczych; • Zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności obowiązujące w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych; • Dobierać i nadzorować maszyny i urządzenia do produkcji określonych wyrobów cukierniczych; • Obsługiwać linię produkcyjną do produkcji wyrobów cukierniczych; • Kontrolować, nadzorować i korygować parametry kontrolne maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów cukierniczych; • Prowadzić dokumentację stanowiskową i międzyoperacyjną; • Stosować materiały opakowaniowe adekwatnie do konfekcjonowanych wyrobów cukierniczych; • Przestrzegać zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności obowiązujących w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych.

Z3 Czyszczenie i bieżąca konserwacja urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Potrzebę bieżącej konserwacji maszyn i urządzeń; • Zasady i potrzebę zachowania higienicznych warunków podczas prowadzenia procesów produkcyjnych wyrobów cukierniczych; • Rodzaje maszyn i urządzeń produkcyjnych oraz sposoby ich czyszczenia; • Zasady usuwania odpadów surowców, półfabrykatów, komponentów uzupełniających do produkcji wyrobów cukierniczych powstających podczas produkcji; • Dozwolone środki myjące, dezynfekujące i konserwujące do stosowania przy czyszczeniu i konserwacji urządzeń; • Procedury czyszczenia urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych; • Harmonogram przeprowadzania konserwacji urządzeń oraz zakres czynności niezbędnych do wykonania w trakcie konserwacji. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przeprowadzać bieżącą konserwację maszyn i urządzeń produkcyjnych zgodnie z harmonogramem i potrzebą; • Przestrzegać zasad GHP i procedur wynikających z obowiązujących w zakładzie standardów jakościowych; • Dobierać i stosować instrukcje czyszczenia i konserwacji do maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych; • Stosować dozwolone środki myjące, dezynfekujące i konserwujące, zgodnie z ich przeznaczeniem; • Usuwać z zasobników urządzeń odpady surowców, półfabrykatów, komponentów uzupełniających do produkcji wyrobów cukierniczych powstające podczas produkcji; • Czyścić urządzenia do produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z procedurami; • Przeprowadzać konserwacje urządzeń produkcyjnych zgodnie z harmonogramem i wymaganym zakresem czynności.

Z4 Ocenianie stanu technicznego urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych oraz zgłaszanie problemów w zakresie przeglądów, konserwacji i napraw	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Potrzeby w zakresie wykonywania przez serwis przeglądów okresowych urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych; • Zasady monitorowania i prowadzenia zapisów z awarii i napraw maszyn i urządzeń; • Instrukcje i specyfikacje urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych; • Sygnały nieprawidłowego działania urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywać urządzenia do produkcji wyrobów cukierniczych do przeglądu przez serwis; • Prowadzić zapisy z napraw maszyn i urządzeń oraz analizować ich przyczyny; • Udzielać pracownikowi serwisu informacji koniecznych do przeprowadzenia przeglądu i naprawy urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych; • Zgłaszać awarię urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych przełożonemu podając jej przyczyny i objawy; • Oceniać, czy awaria bądź usterka urządzenia może być usunięta przez operatora, czy należy wezwać serwis.

3.3. Kompetencje społeczne

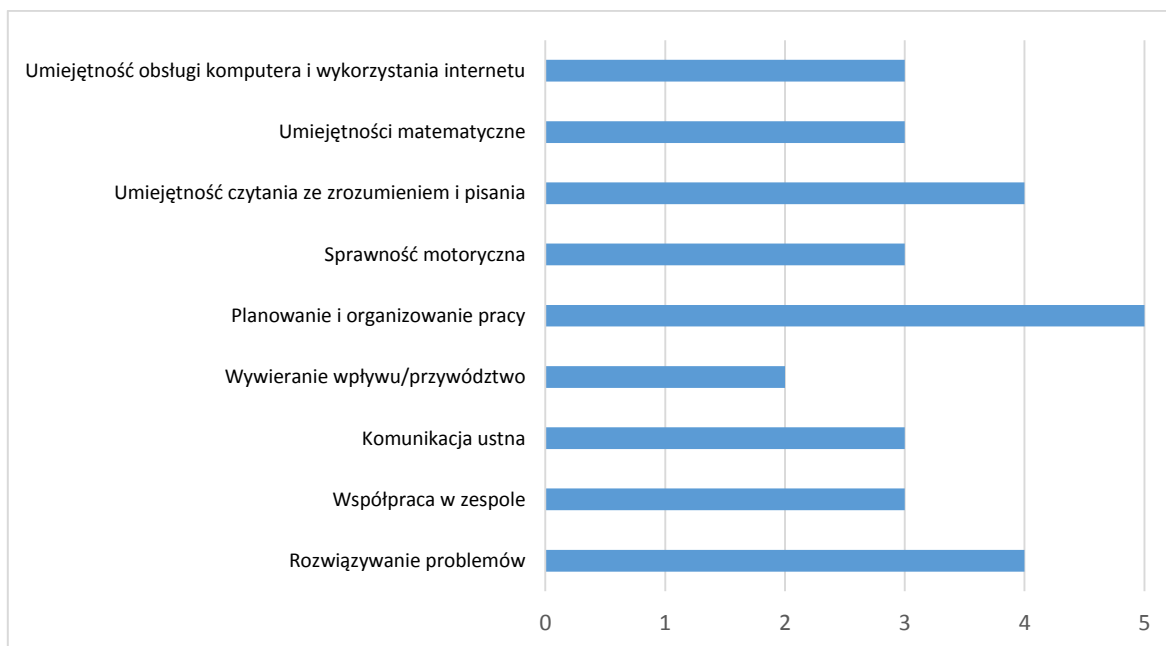
Pracownik w zawodzie **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za skutki podejmowanych działań w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych.
- Wykonywania pracy samodzielnie i podejmowania współpracy w zespole uczestniczącym w procesie produkcji wyrobów cukierniczych.
- Dokonywania oceny zagrożenia zdrowia oraz życia i podejmowania działań adekwatnych do stopnia zagrożenia, wynikającego z pracy podczas obsługi urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych.
- Kontrolowania jakości własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych dotyczących produkcji wyrobów cukierniczych.
- Dbania o powierzone maszyny i urządzenia oraz bezpieczeństwo własne i współpracowników.
- Dostosowywania zachowania do zmiennych okoliczności w środowisku produkcji wyrobów cukierniczych.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami produkcji wyrobów cukierniczych.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych w zakresie obsługi urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych.

3.4. 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 **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych**

Uwaga:

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

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

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych** 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

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych może podjąć pracę w:

- cukierniach,
- zakładach produkujących wyroby cukiernicze oraz piekarskie,
- manufakturach produkujących małe partie wyrobów cukierniczych,
- instytucjach wdrażających nowe, innowacyjne wyroby cukiernicze,
- zakładach przetwórstwa spożywczego.

Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych może również prowadzić własną działalność gospodarczą, świadcząc usługi w zakresie produkcji określonego asortymentu wyrobów cukierniczych.

Obecnie (2019 r.) według Barometru zawodów zapotrzebowanie na operatorów maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych (tym wykonujących zawód operatora urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych) jest zrównoważone i kształtuje się na stałym poziomie.

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: 31.03.2019]:

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://barometrzawodow.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 (2019 r.) w ramach systemu kształcenia zawodowego w Polsce nie przygotowuje się kandydatów do pracy w zawodzie **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych**.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych można uzyskać, podejmując naukę w systemie szkolnym w:

- branżowych szkołach I stopnia (operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego lub cukiernik),
- branżowych szkołach II stopnia i technikach (technik technologii żywności).

Kwalifikacyjne kursy zawodowe (dla dorosłych) w zakresie kwalifikacji TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń lub TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych (w ww. zawodach) mogą prowadzić:

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

Potwierdzenie kwalifikacji TG.02 i TG.04 prowadzą (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych można także uzyskać w systemie rzemieślniczego przygotowania zawodowego, w zawodzie pokrewnym cukiernik. Tytuły czeladnika i mistrza w tym zawodzie, po spełnieniu wymagań formalnych i zdaniu egzaminu, potwierdzają Izby Rzemieślnicze.

Osoby, które uzyskały powyższe kwalifikacje, mają możliwość otrzymania również suplementu Europass (w języku polskim i angielskim), wydawanego na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe) oraz Izby Rzemieślnicze (do świadectwa czeladniczego i dyplomu mistrzowskiego), co ma istotne znaczenie w przypadku poszukiwania pracy za granicą.

WAŻNE:

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego, które wchodzi w życie od 1 września 2019 r., ulegają zmianie dotychczasowe symbole kwalifikacji wyodrębnione w zawodach szkolnictwa zawodowego, na kody składające się z trzech wielkich liter, wskazujących na przyporządkowanie do jednej z 32 branż, występujących w klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego. Zmianie uległy również nazwy niektórych z dotychczasowych kwalifikacji. Nowa regulacja

umożliwia prowadzenie kształcenia na kwalifikacyjnych kursach zawodowych lub na kursach umiejętności zawodowych.

Szkolenie

Szkolenie zawodowe **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych** może odbywać w formie szkoleń, kursów organizowanych przez wyspecjalizowane ośrodki i organizacje branżowe. Ponadto pracodawcy zapewniają nowo zatrudnionym pracownikom szkolenia:

- stanowiskowe,
- z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowe,
- dotyczące standardów jakościowych obowiązujących w danym zakładzie produkcyjnym,
- z zasad przestrzegania higieny w procesie produkcji wyrobów cukierniczych,
- obsługi maszyn, urządzeń i linii produkcyjnych, organizowane przez producentów maszyn i urządzeń przemysłu cukierniczego.

Istnieje możliwość dalszego zdobywania wiedzy w płatnych i nieodpłatnych szkoleniach sektora branży cukierniczo-piekarskiej. Rodzaj szkolenia i forma zdobywania wiedzy w głównej mierze zależą od wielkości firmy oraz doświadczenia zawodowego pracownika.

Przykładowa tematyka szkoleń:

- BHP przy obsłudze maszyn i urządzeń technicznych,
- skuteczne mycie i dezynfekcja w przemyśle spożywczym,
- współczesne opakowania dla przemysłu spożywczego.

Organizatorzy tych szkoleń potwierdzają 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: 31.03.2019]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

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

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wyberam-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

Wynagrodzenie (2019 r.) osób pracujących w zawodzie **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych** jest zróżnicowane i wynosi średnio 3000 zł brutto miesięcznie.

Poziom wynagrodzenia osób wykonujących zawód operatora urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych uzależniony jest m.in. od:

- wielkości firmy i jej kondycji finansowej,
- stażu pracy i doświadczenia zawodowego,

- regionu zatrudnienia i koniunktury na rynku pracy,
- szczegółowego zakresu zadań.

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: 31.03.2019]:

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-szczegablach>

<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 **operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami.

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

- z dysfunkcją narządu słuchu (03-L), jeśli niepełnosprawność jest możliwa do skorygowania za pomocą implantów lub aparatów słuchowych,
- z zaburzeniami głosu, mowy (03-L), jeśli umożliwiają skuteczny kontakt interpersonalny i komunikację,
- z niewielką dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia,
- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R), która nie wyklucza stania i chodzenia.

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 (2019 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: 31.03.2019 r.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18).
- 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).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. UE L 364 z 20.12.2006, s. 5).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 328 z 22.12.2005, s. 1).
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 1).
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 01.02.2002, s. 1).
- 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 2018 r. poz. 2153, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, 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.).
- Ustawa z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1267, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 316).
- 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 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. poz. 89, 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 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).
- Obwieszczenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 marca 2019 r. w sprawie prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy (M.P. poz. 276).

Literatura branżowa:

- Kaźmierczak M.: Technologie produkcji cukierniczej cz. I, II. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2016.
- Kijewski J., Miller A., Pawlicki K.: Towaroznawstwo. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2011.
- Kocierz K.: Technika w produkcji cukierniczej. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2017.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.03.2019]:

- Barometr zawodów 2019. Raport podsumowujący badania w Polsce: https://barometrzawodow.pl/userfiles/Barometr/2019/raport_ogolnopolski_pl.pdf
- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy: <http://monitorpolski.gov.pl/mp/2019/276/M2019000027601.pdf>
- Projekt Zintegrowany System Kwalifikacji: <http://kwalifikacje.edu.pl>
- Przegląd-Spozywczy.pl – Informacje o wydarzeniach z branży spożywczej, nowych produktach i urządzeniach, szkoleniach: <http://przegląd-spozywczy.pl>
- 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>
- Związek Rzemiosła Polskiego. Wykaz standardów egzaminacyjnych: <https://zrp.pl/dzialalnosc-zrp/oswiata-zawodowa/egzaminy/standardy-egzaminacyjne/wykaz-standardow-egzaminacyjnych>

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: <ul style="list-style-type: none"> – 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	Depozytory do czekolady	Urządzenia pozwalające wytwarzać wiele różnych wyrobów cukierniczych – w formach, podłużnych, karmelowych, z dodatkami, masami na bazie tłuszczu, kawałkami czekolady. Wyposażone mogą być w wiele zasobników: z ruchem oscylacyjnym lub z możliwością unoszenia form. Produkcja może odbywać się z dużą prędkością, jednocześnie bez uszczerbku dla jakości produktu.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.vekamaf.com.pl/urz%C4%85dzenia/depozytor-do-czekolady-o-wysokiej-przedkosc [dostęp: 31.03.2019]
2	Good Hygienic Practice (GHP)	Dobra Praktyka Higieniczna, czyli działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane na wszystkich etapach produkcji i obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://gastrowiedza.pl/baza-wiedzy/zarzadzanie-lokalem/dobra-praktyka-higieniczna-ghp [dostęp:31.03.2019]
3	Good Manufacturing Practice (GMP)	Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) stanowi zestaw procedur produkcyjnych, które w szczególności nastawione są na higienę produkcji i zapobieganie wytwarzaniu produktów niespełniających wymagań jakościowych, ale także zmienności cech produktów.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://laboratoria.net/artukul/13454.html [dostęp:31.03.2019]
4	Hazard Analysis and Critical Control Points System (HACCP)	System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli polega na identyfikacji i analizie zagrożeń bezpieczeństwa żywności, pod kątem jakości zdrowotnej i ryzyka wystąpienia tych zagrożeń w całym cyklu produkcji i dystrybucji.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://gastrowiedza.pl/baza-wiedzy/artukul/co-jest-system-haccp [dostęp:31.03.2019]
5	Konsze	Urządzenia stosowane w procesie konszowania, czyli długotrwałego, trwającego 72 godziny, intensywnego mieszania, połączonego z przerzucaniem mas czekoladowych w temperaturach najczęściej od 55 do 90°C (ew. do 105°C). Celem konszowania jest otrzymanie jednolitej, homogenizowanej i emulgowanej, smacznej i aromatycznej, rozpylającej się w ustach czekolady lub kuwertury.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.mamz.pl/almanach/skrypty/1.techciastkarska/29.htm [dostęp: 31.03.2019]
6	Masa nugatowa	Masa przyrządzana m.in. z miodu, cukru, siekanych orzechów lub migdałów.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sjp.pwn.pl/slowniki/nugatowy.html [dostęp:31.03.2019]
7	Maszyny temperujące	Urządzenia, dzięki którym jest możliwe przeprowadzenie procesu temperowania. Czekolada podgrzewana jest i schładzana do odpowiednich, ściśle ustalonych temperatur, dzięki czemu masło kakaowe w czekoladzie krystalizuje się w kontrolowany sposób.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://fotokulinarie.pl/co-to-jest-temperowanie-czekolady-i-jakie-daje-korzysci [dostęp:31.03.2019]
8	Młyn kulowy	Urządzenie wykorzystywane do drobnego mielenia miazgi kakaowej, produkcji czekolady, kremów tłustych, nadzień, polew czekoladowych i czekoladopodobnych. Stosowany do mielenia składników średniotwardych i miękkich, suchych i mokrych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://mech.pg.edu.pl/documents/4555684/4565480/rk.pdf [dostęp:31.03.2019]

9	Linie oblewające	Linie do oblewania płynną czekoladą lub polewą: czekoladową, cukrową, różnego rodzaju wyrobów cukierniczych. Składają się z głowicy (oblewarki) oraz tunelu schładzającego. Schładzanie oblanych wyrobów cukierniczych odbywa się w ruchu ciągłym.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://pl.papabarmachine.com/news/what-is-chocolate-enrobing-machine-9214644.html [dostęp:31.03.2019]
10	Linie produkcyjne	Ciąg połączonych urządzeń pozwalających na wyprodukowanie wyrobu cukierniczego.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://mfiles.pl/pl/index.php/Linia_produkcyjna [dostęp:31.03.2019]
11	Panel operacyjny	Element urządzenia służący do komunikacji człowieka z maszyną: odbierania i przekazywania sygnałów, zbierania aktualnych danych (pomiarów) z kontrolowanych procesów, ich wizualizacja, sterowanie tymi procesami oraz alarmowanie.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sjp.pwn.pl/slovníki/panel [dostęp:31.03.2019]
12	Pomadki	Cukierki z miękkiej masy mlecznej lub z cukru i syropu, często nadziewane, czekoladowe, np. krówki.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://dobryslownik.pl/slowo/pomadka/40939/#znaczenie-197199 [dostęp:31.03.2019]
13	Przegląd okresowy	Czynności serwisowe wykonywane przez wyspecjalizowane firmy. Odbywa się on po wykonaniu określonej ilości wyrobów, roboczogodzin lub w wyznaczonym terminie, np. co 6 miesięcy.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.porozumieniedlabezpieczenstwa.pl/doc/238/14.4.%20Remonty,%20przeł% C4%85dy%20i%20naprawy%20maszyn.pdf [dostęp: 31.03.2019]
14	System formowania one-shot	Technologia one shot stosowana jest do produkcji pralin i polega na jednoczesnym podawaniu do formy czekolady oraz nadzienia. W tej technologii podczas jednego taktu maszyny tworzony jest korpus czekoladowy praliny, a jego wnętrze wypełniane jest nadzieniem. Wszystko dzieje się jednocześnie. W rezultacie powstaje kompletnie zamknięta czekoladą pralina, a w niej nadzienie.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://mistrzbranzy.pl/artykuly/pokaz/Technologia-One-Shot-850.html [dostęp:31.03.2019]
15	Wyroby cukiernicze okazjonalne	Wyroby cukiernicze produkowane w kształcie lub szacie graficznej pod specjalne, dedykowane okazje np. mikołaje czekoladowe na Boże Narodzenie, cukierki w grafice pisanek na Wielkanoc.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/slodycze-okolicznosciowe-tansze-niz-rok-temu,1079?wyslij=1079?wyslij=1079 [dostęp:31.03.2019]
16	Zasada FEFO	Technika FEFO (pierwsze traci ważność, pierwsze wyszło) jest stosowana na magazynach, w których składowane są produkty spożywcze lub różnego rodzaju towary z podaną datą ważności. Im szybciej dany produkt traci termin przydatności, tym szybciej jest on wysyłany do odbiorcy.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://logistyka.blox.pl/2014/12/FIFO-LIFO-FEFO.html [dostęp:31.03.2019]

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.