

Zawód: **technik technologii żywności**  
symbol cyfrowy: **321[09]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

**Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie**

**Absolwent powinien umieć:**

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:**
  - 1.1. stosować nazwy, definicje, pojęcia i określenia stosowane w przetwórstwie żywności;
  - 1.2. rozpoznawać surowce, dodatki do żywności, materiały pomocnicze i wyroby gotowe;
  - 1.3. rozpoznawać operacje i procesy jednostkowe stosowane w przetwórstwie żywności;
  - 1.4. rozróżniać metody utrwalania żywności;
  - 1.5. rozróżniać maszyny i urządzenia stosowane w przetwórstwie spożywczym;
  - 1.6. rozróżniać metody analizy żywności;
  - 1.7. rozróżniać systemy i metody zapewnienia jakości.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, w szczególności:**
  - 2.1. dobierać surowce, materiały pomocnicze, dodatki do żywności i produktów;
  - 2.2. dobierać metody utrwalania produktów;
  - 2.3. dobierać maszyny i urządzenia do produkcji artykułów spożywczych;
  - 2.4. obliczać zapotrzebowanie na surowce, opakowania i dodatki do żywności;
  - 2.5. stosować informacje zawarte w normach, instrukcjach i przepisach związanych z produkcją artykułów spożywczych;
  - 2.6. dobierać sposoby zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych;
  - 2.7. kalkulować koszty produkcji artykułów spożywczych;
  - 2.8. dobierać strategie marketingowe sprzedaży artykułów spożywczych do sytuacji na rynku i potrzeb konsumentów.
- 3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**
  - 3.1. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w przemyśle spożywczym;
  - 3.2. wskazywać zagrożenia dla zdrowia człowieka podczas wykonywania prac w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego oraz stosować przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności;
  - 3.3. stosować procedury postępowania w razie wypadku przy pracy i w innych sytuacjach zagrożenia;
  - 3.4. wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu podczas prac z zakresu produkcji artykułów żywnościowych.

**Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą**

**Absolwent powinien umieć:**

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:**
  - 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
  - 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;

- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

## **2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Étap praktyczny egzaminu obejmuje wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej:

Opracowanie projektu realizacji wskazanych prac z zakresu produkcji artykułów żywnościowych, w określonych warunkach organizacyjnych i technicznych, na podstawie dokumentacji technicznej, technologicznej, laboratoryjnej oraz systemów i procedur zapewnienia jakości.

### **Absolwent powinien umieć:**

1. Analizować dokumentację techniczną, technologiczną i laboratoryjną produktów spożywczych.
2. Dobierać technologie, metody i techniki produkcji artykułów spożywczych, z uwzględnieniem ich właściwości, na podstawie dokumentacji technicznej, technologicznej i laboratoryjnej oraz systemów i procedur zapewnienia jakości.
3. Dobierać narzędzia, maszyny i urządzenia w odniesieniu do określonych metod i technik produkcji artykułów spożywczych oraz wykonywać prace związane z obsługą maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji artykułów spożywczych.
4. Dobierać metody, techniki i urządzenia do kontroli wielkości parametrów właściwych dla surowców, półproduktów, wyrobów gotowych, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.
5. Opracowywać projekty, w formie schematów blokowych, przebiegu procesu wytwarzania produktów spożywczych, obejmujące realizację prac właściwych dla produkcji artykułów spożywczych.
6. Opracowywać harmonogramy lub kosztorysy prac realizowanych w procesie produkcji artykułów spożywczych z uwzględnieniem warunków technicznych, technologicznych i organizacyjnych.

### **Niezbędne wyposażenie stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego:**

Stanowisko komputerowe: komputer podłączony do sieci lokalnej, drukarka sieciowa. Oprogramowanie: pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do prezentacji). Maszyny, urządzenia oraz drobny sprzęt do przetwórstwa spożywczego. Aparatura, szkło i drobny sprzęt laboratoryjny. Odczynniki chemiczne. Zestawy opakowań jednostkowych i transportowych. Dokumentacja techniczna i technologiczna. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Katalogi maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego. Receptury. Normy i procedury zapewniania jakości. Dokumenty i księgi rachunkowe. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.