

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 mleczarskich (816018)



**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 mleczarskich (816018)

**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 mleczarskich (816018)

© 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 [895]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): <https://pixabay.com/pl/jogurt-produkcji-jogurtu-1097524>
[dostęp: 31.03.2019].



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: Przygotowywanie do pracy, obsługiwanie i konserwacja urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich	10
3.3. Kompetencje społeczne.....	12
3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	12
3.5. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji.....	13
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO.....	13
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	13
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	14
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)

Operator urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich 816018

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Aparatowy koncentratów mleczarskich.
- Aparatowy produkcji kazeiny.
- Aparatowy produkcji koncentratów mlecznych.
- Aparatowy produkcji laktozy.
- Aparatowy produkcji lodów spożywczych.
- Aparatowy produkcji masła.
- Aparatowy produkcji mleka skondensowanego.
- Aparatowy produkcji mleka w proszku.
- Aparatowy produkcji napojów mlecznych.
- Aparatowy produkcji serów topionych.
- Aparatowy produkcji serów.
- Aparatowy produkcji twarogów.
- Aparatowy proshkowni mleka.
- Aparatowy przetwórstwa mleka.
- Aparatowy urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich.
- Galanterzysta mleczarski.
- Maślarz.
- Mleczarz.
- Operator linii napojów mlecznych.
- Operator maszyn mleczarskich.
- Operator produkcji serków homogenizowanych.
- Pracownik zakładu mleczarskiego.
- Serowar.

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 Wortalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w marcu 2019 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspertki:

- Roman Kępiński – Zespół Szkół CKP w Grodkowie.
- Jarosław Sitek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Barbara Szymańczak – Mazowiecki Szpital Specjalistyczny, 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:

- Tadeusz Budzisz – Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Starym Lubiejewie.
- Anna Szpiłska – BISMAX sp. z o.o., Radom.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Daria Jankowska – Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Rolnictwa, Oddział Słupsk.
- 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 mleczarskich obsługuje, nadzoruje maszyny i urządzenia oraz kontroluje przebieg procesu produkcyjnego⁹ wyrobów mleczarskich. Prowadzi konserwację urządzeń i linii produkcyjnych do wytwarzania m.in. mleka spożywczego, masła, jogurtu, śmietany, serów, mleka w proszku.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Operator urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich obsługuje, nadzoruje i konserwuje urządzenia do odbioru mleka oraz linie produkcyjne⁷ podczas procesów wytwarzania produktów mleczarskich, takich jak: mleko, śmietana, napoje mleczne, masło, sery, lody, serwatka, maślanka i wiele innych.

Do zakresu pracy operatora urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich należy między innymi również obsługa i sterowanie pracą urządzeń i instalacji aparatuwni, np.:

- płytowych wymienników ciepła do podgrzewania, pasteryzacji i chłodzenia mleka i śmietanki,
- odgazowyczy⁸,
- pomp nabiiałowych,
- przewodów technologicznych,

- homogenizatorów,
- wirówek oczyszczających,
- wirówek oczyszczająco-odtłuszczających,
- wirówek do bakteriofugacji¹.

Operator urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich myje i dezynfekuje linie i urządzenia oraz zajmuje się obsługiwaniem stacji mycia.

Sposoby wykonywania pracy

Operator urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich stosuje metody, techniki i procedury polegające m.in. na:

- przestrzeganiu instrukcji oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi urządzeń,
- nadzorowaniu przebiegu poszczególnych operacji i procesów,
- regulowaniu działania maszyn i urządzeń podczas pracy,
- obsługiwaniu i nadzorowaniu półautomatycznych i automatycznych linii do produkcji: napojów mlecznych (kefirów, jogurtów itp.), śmietanki, masła, serów (w tym serów podpuszczkowych), kazeiny,
- obsługiwaniu i nadzorowaniu wyparek i innych urządzeń stosowanych w produkcji mleka zagęszczonego,
- obsługiwaniu i nadzorowaniu suszarni stosowanych do wytwarzania mleka w proszku oraz automatycznych linii do produkcji mleka sproszkowanego,
- obsługiwaniu i nadzorowaniu urządzeń i automatycznych linii do produkcji lodów spożywczych,
- obsługiwaniu i nadzorowaniu urządzeń do produkcji laktozy oraz do innego przetwarzania serwatki,
- wykonywaniu podstawowych czynności konserwacyjnych,
- obsługiwaniu stacji mycia,
- myciu i dezynfekcji linii produkcyjnych i urządzeń,
- zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz monitorowaniu i podejmowaniu działań korygujących w procesie produkcji wyrobów mleczarskich, zgodnie z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (GHP³, GMP⁴, HACCP⁵).

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 mleczarskich pracuje w zakładach przetwórstwa mleczarskiego, głównie w hali produkcyjnej oraz magazynach, które znajdują się w budynkach dobrze oświetlonych oświetleniem dziennym i sztucznym oraz posiadających instalacje wentylacyjne. Praca wykonywana jest przeważnie w pozycji stojącej, a także pozycji wymuszonej.

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

- przyrządy kontrolno-pomiarowe (wagi, przyrządy do pomiaru: temperatury, ciśnienia, przepływu, wilgotności, poziomu i ilości cieczy, stężenia roztworów),
- urządzenia chłodnicze (komory chłodnicze),
- maszyny przepływowe (pompy, sprężarki¹⁰),
- maszyny i urządzenia do obróbki termicznej (podgrzewacze, termizatory¹³, kotły do topienia serów, krystalizatory),
- zamrażacze do lodów, urządzenia hartownicze do lodów, urządzenia formujące do lodów, maszyny do zmaśniania, zbiorniki buforowe do masła,
- maszyny pakujące (systemy pakowania zestawiane w liniach, np. maszyny do pakowania mleka i napojów w folię, w opakowania kartonowe, maszyny do pakowania w tuby i puszki, do pakowania produktów sproszkowanych, maszyny do konfekcjonowania, maszyny do pakowania w atmosferze ochronnej i modyfikowanej, maszyny do pakowania w wiaderka z tworzyw sztucznych, do butelek plastikowych itp.),
- maszyny i urządzenia do rozdzielania substancji (wirówki¹⁴, filtry, cyklony²),
- maszyny i urządzenia do rozdrabniania i prasowania (homogenizatory⁶), miksery, młynki, walce, prasy do serów, kolumny formująco-prasujące),
- stacje mycia.

Organizacja pracy

Operator urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich w zależności od miejsca pracy może wykonywać pracę indywidualnie lub w zespole, przy czym jest to pochodną m.in. stopnia zmechanizowania zakładu. Praca może odbywać się w systemie jedno-, dwu- lub trzymianowym, w wymiarze 8 godzin dziennie.

Bezpośrednim przełożonym operatora urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich jest brygadzysta lub kierownik produkcji.

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

- zmienną temperaturę powietrza,
- hałas (powodujący np. uszkodzenie słuchu),
- podwyższoną wilgotność,
- zagrożenia mechaniczne (np. skaleczenia, stłuczenia, zmiżdżenia kończyn itp.),
- porażenie prądem elektrycznym,
- zagrożenia wynikające z wykonywania pracy w pozycji stojącej (np. schorzenia układu kostno-stawowego, przeciężenia mięśni itp.),
- zagrożenia chemiczne, wynikające np. z awarii instalacji chłodniczej, stosowania związków chemicznych do mycia i dezynfekcji,
- zagrożenia biologiczne, np. szkodliwe działanie substancji wydzielanych przez makro- i mikroorganizmy lub niektóre alergeny.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **operator urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich** 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 monottonnych,
- 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,
- zainteresowania techniczne.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.4. Kompetencje społeczne; 3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Do podjęcia pracy w zawodzie **operator urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich** 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 skóry, w tym grzybice,
- choroby układu oddechowego,
- nosicielstwo chorób zakaźnych (gruźlica płuc, Salmonella),
- silne alergie na surowce stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych choroby ograniczające sprawność ruchową i manualną,
- zaburzenia równowagi,
- epilepsja,
- choroby układu krążenia,
- niektóre choroby psychiczne.

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 mleczarskich** 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.

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 mleczarskich.

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

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

- dyplomu/świadectwa potwierdzającego kwalifikacje (dla zawodu pokrewnego operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, technik przetwórstwa mleczarskiego): TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń; TG.18 Organizacja i nadzorowanie

produkcji wyrobów mleczarskich, uzyskanego po zdaniu egzaminu organizowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

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

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

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 mleczarskich 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, dalej kształcić się w branżowej szkole II stopnia (np. w zawodzie pokrewnym technik przetwórstwa mleczarskiego), a następnie po zdaniu egzaminu maturalnego i ukończeniu uczelni wyższej, np. na kierunku technologia żywności – awansować na stanowisko kierownicze wyższego szczebla,
- rozszerzać swoje kompetencje zawodowe poprzez kształcenie i/lub szkolenie w zawodach pokrewnych,
- założyć i prowadzić działalność gospodarczą, np. w zakresie produkcji wyrobów mleczarskich.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2019 r.) w zawodzie **operator urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich** 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 technik przetwórstwa mleczarskiego w zakresie kwalifikacji TG.18 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich.

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

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 mleczarskich** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Technik przetwórstwa mleczarskiego ⁵	314402
Technik technologii żywności ⁵	314403
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego ⁵	816003
Operator urządzeń do obróbki surowca mleczarskiego	816005

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

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

- Z1 Przygotowywanie do pracy urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów mleczarskich.
- Z2 Kontrolowanie i korygowanie parametrów pracy urządzeń stosowanych podczas produkcji wyrobów mleczarskich.
- Z3 Wykonywanie mycia i dezynfekcji urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich po zakończonej pracy.
- Z4 Wykonywanie przeglądów urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowywanie do pracy, obsługiwane i konserwacja urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich

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

Z1 Przygotowywanie do pracy urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów mleczarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIĘJŹNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Budowę urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; • Procedury przygotowywania do pracy urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; • Rodzaje materiałów eksploatacyjnych wykorzystywanych w urządzeniach do produkcji wyrobów mleczarskich; • Metody kontroli działania urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; • Zasady stosowania <u>środków ochrony indywidualnej</u>¹¹ i <u>środków ochrony zbiorowej</u>¹² podczas obsługi urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lokalizować podzespoły urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; • Przygotowywać do pracy urządzenia stosowane do produkcji wyrobów mleczarskich zgodnie z procedurami; • Dobierać materiały eksploatacyjne wykorzystywane poszczególnych urządzeniach do produkcji wyrobów mleczarskich; • Przeprowadzać kontrolę działania urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; • Dobierać i stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas obsługi urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich.

Z2 Kontrolowanie i korygowanie parametrów pracy urządzeń stosowanych podczas produkcji wyrobów mleczarskich	
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 kontrolowaniu i korygowaniu parametrów pracy urządzeń; Zasady obsługi urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy; Procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas obsługi urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich; Dokumentację techniczną z zakresu charakterystyki pracy urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich; Parametry pracy urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich; Sposoby korygowania parametrów pracy w urządzeniach do produkcji wyrobów mleczarskich; Procedury postępowania w przypadku wystąpienia awarii. 	<ul style="list-style-type: none"> Stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz wymagania ergonomii przy kontrolowaniu i korygowaniu parametrów pracy urządzeń; Obsługiwać urządzenia do produkcji wyrobów mleczarskich zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy; Stosować procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas obsługi urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich; Korzystać z informacji zawartych w dokumentacji technicznej z zakresu charakterystyki pracy urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich; Kontrolować parametry pracy urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; Korygować parametry pracy urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich; Przestrzegać procedur w przypadku wystąpienia awarii.
Z3 Wykonywanie mycia i dezynfekcji urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich po zakończonej pracy	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> Zasady przygotowywania urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów mleczarskich do mycia i dezynfekcji; Materiały i środki stosowane do mycia i dezynfekcji urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów mleczarskich; Urządzenia wykorzystywane do wykonywania mycia i dezynfekcji; Środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania mycia i dezynfekcji; Procedury mycia i dezynfekcji urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich; Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania mycia i dezynfekcji. 	<ul style="list-style-type: none"> Przygotowywać urządzenia stosowane w produkcji wyrobów mleczarskich do mycia i dezynfekcji; Dobierać materiały i środki stosowane do mycia i dezynfekcji urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów mleczarskich; Dobierać i stosować urządzenia do wykonywania mycia i dezynfekcji; Dobierać i stosować środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania mycia i dezynfekcji; Wykonywać mycie i dezynfekcję urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich zgodnie z procedurami; Stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania mycia i dezynfekcji.

Z4 Wykonywanie przeglądów urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> Sposób przygotowania urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów mleczarskich do przeprowadzenia przeglądów; Zakres przeglądów technicznych urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; Przyrządy i urządzenia wykorzystywane podczas wykonywania okresowych przeglądów technicznych urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; Procedury przeprowadzania okresowych przeglądów technicznych urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; Oprogramowania komputerowe wspomagające wykonywanie okresowych przeglądów technicznych urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich. 	<ul style="list-style-type: none"> Przygotowywać urządzenia stosowane w produkcji wyrobów mleczarskich do przeprowadzenia przeglądów; Określać zakres czynności przeglądów technicznych urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; Dobierać i stosować przyrządy i urządzenia do wykonywania przeglądów technicznych urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; Wykonywać przegląd techniczny urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich zgodnie z procedurami; Wykorzystywać oprogramowania komputerowe wspomagające wykonywanie okresowych przeglądów technicznych urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich.

3.3. Kompetencje społeczne

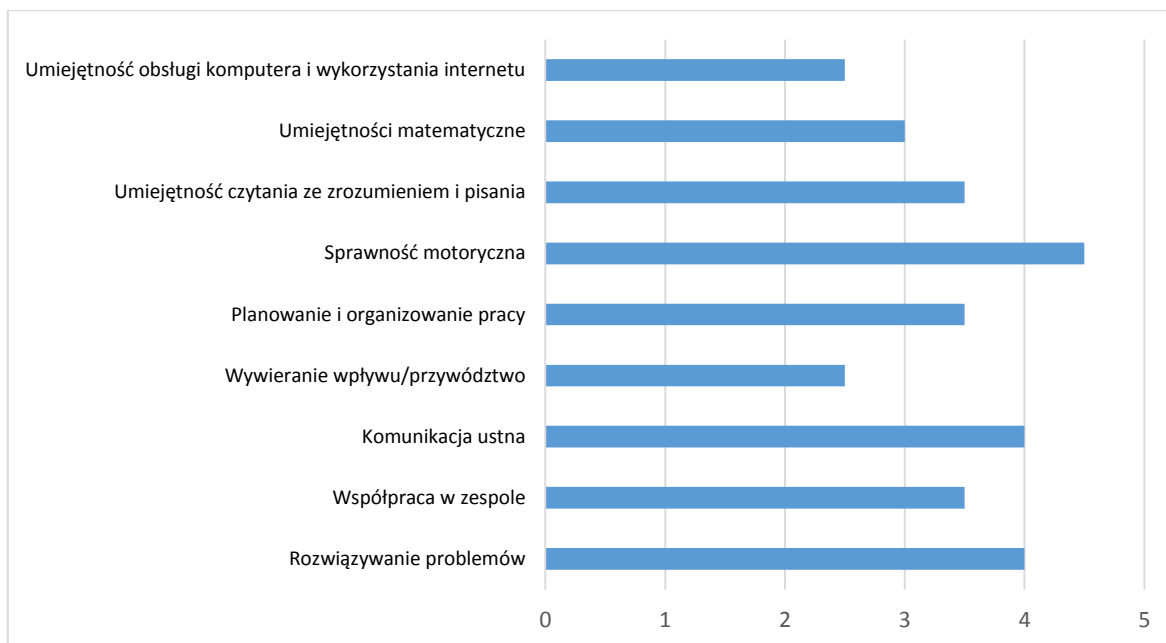
Pracownik w zawodzie **operator urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

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

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 mleczarskich**.



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

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 mleczarskich** 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 mleczarskich może podjąć pracę w małych zakładach produkujących wyroby mleczarskie, a także w dużych przedsiębiorstwach, wykorzystujących bardziej zautomatyzowane linie produkcyjne.

Operator urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich może znaleźć pracę również w:

- zakładach przetwórstwa spożywczego, w działach: produkcyjnym, zaopatrzenia, kontraktacji.
- firmach zajmujących się przechowywaniem i dystrybucją żywności.

Operator urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich może również prowadzić własną działalność gospodarczą w branży spożywczej.

Obecnie (2019 r.) według Barometru zawodów zapotrzebowanie na operatorów maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych (tym wykonujących zawód operatora urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich) 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.porpp.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 mleczarskich**.

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),
- branżowych szkołach II stopnia i technikach (technik przetwórstwa mleczarskiego).

Kwalifikacyjne kursy zawodowe (dla dorosłych) w zakresie kwalifikacji TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń lub TG.18 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich (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 doksztalcania 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.18 prowadzą (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

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), 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

Pracodawcy we własnym zakresie prowadzą wstępne szkolenia dla nowo zatrudnionych osób w zawodzie **operator urządzeń do produkcji wyrobów mleczarskich**.

W zakładach przetwórstwa mleczarskiego szkolenia pracowników mogą być organizowane zgodnie z zapotrzebowaniem wynikającym z prowadzonej produkcji lub zapotrzebowania rynku na nowe produkty i nowe technologie produkcji wyrobów mleczarskich. Tematy szkoleń obejmują np.:

- kurs operatora urządzeń pakujących,
- kurs operatora maszyny i urządzenia do obróbki termicznej,
- kurs zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

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/wybieram-zawod>

<http://www.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 mleczarskich** wynosi najczęściej od 2500 zł do 4300 zł miesięcznie brutto w przeliczeniu na jeden etat.

Wysokość wynagrodzenia uzależniona jest m.in. od:

- szczegółowego zakresu zadań,
- wielkości, profilu i kondycji finansowej przedsiębiorstwa,
- wykształcenia i stażu pracy,
- regionu zatrudnienia,
- koniunktury na rynku branżowym.

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-szczebkach>

<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 mleczarskich** 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 (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 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.).
- 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 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).
- Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 30 października 2002 r. w sprawie minimalnych wymagań dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy w zakresie użytkowania maszyn przez pracowników podczas pracy (Dz. U. Nr 191, poz. 1596, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650, z późn. zm.).
- 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:

- 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.
- Jarczyk A.: Technologia żywności. Podręcznik dla technikum cz. 3. Wydanie VIII. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2012.
- Kulawik J. (red.): Obrót żywnością a zdrowie – praktyczny poradnik dla przedsiębiorców. Wydawnictwo Naukowe Instytutu Technologii Eksploatacji – PIB, Radom 2009.
- Trziszka T. (red.): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009.
- Ziajka S.: Mleczarstwo. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Olsztyn 2008.

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>
- Informator Spożywczy – portal branży spożywczej: <http://www.informatorspozywczy.pl>
- Polski portal mleczarski: <http://mleczarstwo.com>
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Portal poświęcony tematyce mleczarstwa i sektorom powiązanim: <http://mleczarnieonline.pl>
- Portal spożywczy – portal branżowy o inwestycjach i rozwoju przemysłu spożywczego: <http://www.portalspozywczy.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 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: <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	Bakteriofugacja	Proces umożliwiający oddzielenie bakterii od mleka poprzez wirowanie. Proces ten jest szczególnie istotny, gdy należy pozbyć się z mleka form przetrwalnikujących, które są trudne do dezaktywacji w procesach cieplnych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.milkhydrosan.pl/przemysl/item/1-mleczarski/29-wirowanie-i-baktiofugacja [dostęp: 31.03.2019]
2	Cyklon	Urządzenie wchodzące w skład rozpyłowego układu suszarniczego mleka – suszarni rozpyłowych. Zasada działania cyklonów oparta jest na oddzieleniu cząstek stałych od gazów (powietrza).	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.milkhydrosan.pl/przemysl/item/1-mleczarski/28-wieze-suszarnicze [dostęp: 31.03.2019]
3	Good Hygienic Practice (GHP)	Inaczej: Dobra Praktyka Higieniczna. Działania, jakie muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL&from=PL [dostęp: 31.03.2019]
4	Good Manufacturing Practice (GMP)	Inaczej: Dobra Praktyka Produkcyjna. 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.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL&from=PL [dostęp: 31.03.2019]

5	Hazard Analysis and Critical Control Points System (HACCP)	System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points) – 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.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL&from=PL [dostęp: 31.03.2019]
6	Homogenizator	Urządzenie, które służy do sporządzania emulsji, czyli jednolitej, trwałej mieszaniny z dwóch lub więcej składników niemieszających się ze sobą w warunkach normalnych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://mp-process.pl/homogenizator [dostęp: 31.03.2019]
7	Linia produkcyjna	Linia produkcyjna jest to zespół połączonych poprzez ciąg przenośników maszyn, zintegrowany ze sobą centralną jednostką sterującą. Jest to także zespół stanowisk ręcznych ustawionych według kolejności operacji wykonywanego procesu technologicznego.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://portalautomatyki.pl/technika/1201708-jak-dziala-i-zczego-sklada-sie-linia-produkcyjna-w-fabryce [dostęp: 31.03.2019]
8	Odgazowywacze	Odgazowywacze umożliwiają usunięcie gazów i aromatów zawartych w obrabianym termicznie produkcie za pomocą wytworzonej próżni. Konstrukcja umożliwia redukcję piany. Odgazowanie, oprócz usunięcia niepożądanych zapachów, zapobiega tworzeniu się korków powietrznych, zwiększa intensywność przenikania ciepła oraz stopień homogenizacji i podnosi trwałość produktu.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.spomasz-belzyce.com.pl/front/page/get/47/product_id:9 [dostęp: 31.03.2019]
9	Proces produkcji	Zespół zorganizowanych czynności i celowo przeprowadzanych zjawisk fizycznych i chemicznych mających na celu przemianę określonego zestawu surowców w żądane produkty.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://mfiles.pl/pl/index.php/Proces_tehnologiczny [dostęp: 31.03.2019]
10	Sprężarka	Sprężarka w urządzeniach chłodniczych przetłacza parę czynnika chłodniczego do skraplacza, w którym para skrapla się oddając ciepło, następnie czynnik paruje pobierając ciepło od chłodzonych produktów.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.instal-klima.pl/index.php/wiadomosci-aktualnosci-promocje/143-budowa-i-zasada-dzialania-urzadzenia [dostęp: 31.03.2019]
11	Środki ochrony indywidualnej	Wszelkie środki noszone lub trzymane przez pracownika w celu ochrony przed jednym lub wieloma zagrożeniami związanymi z występowaniem niebezpiecznych lub szkodliwych czynników w środowisku pracy, w tym również wszelkie akcesoria i dodatki przeznaczone do tego celu.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.ryzykozawodoweonline.pl/srodki-ochrony-indywidualnej-id13.html [dostęp: 31.03.2019]

12	Środki ochrony zbiorowej	Środki przeznaczone do jednoczesnej ochrony grupy ludzi, w tym i pojedynczych osób, przed niebezpiecznymi i szkodliwymi czynnikami występującymi pojedynczo lub łącznie w środowisku pracy, będące rozwiązaniami technicznymi stosowanymi w pomieszczeniach pracy, maszynach i innych urządzeniach.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://asystentbhp.pl/artykuly/srodki-ochrony-zbiorowej [dostęp: 31.03.2019]
13	Termizator	Urządzenie stosowane przy produkcji: serków wiejskich, jogurtów, kefirów, serków topionych, sosów, itd. Termizator wykonuje następujące zadania: miksowanie, mieszanie, rozdzielanie, ocieplanie.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://przeglad-spozywczy.pl/tag/maszyny-i-urz%C4%85dzenia-w-produkcji-mleczarskiej [31.03.2019]
14	Wirówka	Urządzenie służące do oddzielania tłuszczu z mleka pełnego oraz do jego oczyszczania z zanieczyszczeń mechanicznych i drobnoustrojów itp.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.forummleczarskie.pl/RAPORTY/138/wirowki-w-mleczarstwie-mleko-obrobka [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.