



**Zapotrzebowanie na  
kwalifikacje w wybranych  
obszarach kształcenia  
zawodowego – obszar  
turystyczno-gastronomiczny,  
branża spożywcza**

**Kraków 2018**

Autorzy opracowania:

Grupa BST Sp. z o. o.

dr hab. prof. UO Robert Geisler – ekspert wiodący

Justyna Piechnik – ekspert obszaru turystyczno-gastronomicznego

dr Katarzyna Tkocz-Wolny

Zdzisław Wolny

Andrzej Kempa

Wojciech Szymala

Aneta Kasprzyk

Ewa Lutogniewska

Justyna Stańczyk

Wydawca:

Małopolskie Obserwatorium Rozwoju Regionalnego  
Departament Polityki Regionalnej  
Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego  
ul. Wielicka 72B, 30-552 Kraków  
tel. (+48) 12 29 90 900, fax (+48) 12 29 90 926

Opracowanie w wersji elektronicznej dostępne na stronie  
[www.obserwatorium.malopolska.pl](http://www.obserwatorium.malopolska.pl)

Skład publikacji:

xxx

Projekt okładki:

yyy

ISBN:

xxx-xx-xxxxx-xx-x

Egzemplarz bezpłatny

Przy publikowaniu danych z publikacji prosimy o podawanie  
źródła.

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014–2020.



Rzeczpospolita  
Polska



MAŁOPOLSKA

Unia Europejska  
Europejskie Fundusze  
Strukturalne i Inwestycyjne



## SPIS TREŚCI

<b>Lista skrótów</b> .....	4
<b>Cel badania, metodologia i podstawowe pojęcia</b> .....	5
Cel badania, problem badawczy oraz pytania badawcze .....	5
Metodologia realizacji badania .....	6
<b>Branża spożywcza</b> .....	7
Definicja branży .....	7
Zawody .....	17
Bilans zawodów .....	27
Kompetencje zawodowe i kwalifikacje .....	29
Wnioski dla branży spożywczej .....	46





## Lista skrótów

<b>A-U</b>	Obszar kształcenia administracyjno-usługowy
<b>BHP</b>	Bezpieczeństwo i higiena pracy
<b>CATI</b>	Wspomagany komputerowo wywiad telefoniczny
<b>CKZ</b>	Centra Kompetencji Zawodowych
<b>E-E</b>	Obszar kształcenia elektryczno-elektroniczny
<b>GUS</b>	Główny Urząd Statystyczny
<b>IDI</b>	Indywidualny wywiad pogłębiony
<b>KZiS</b>	Klasyfikacja zawodów i specjalności
<b>M-S</b>	Obszar kształcenia medyczno-społeczny
<b>ORE</b>	Ośrodek Rozwoju Edukacji
<b>PKD</b>	Polska Klasyfikacja Działalności
<b>PUP</b>	Powiatowy Urząd Pracy
<b>SIO</b>	System Informacji Oświatowej
<b>T-G</b>	Obszar kształcenia turystyczno-gastronomiczny
<b>UMWM</b>	Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego
<b>WUP</b>	Wojewódzki Urząd Pracy
<b>ZS</b>	Zespół Szkół



## Cel badania, metodologia i podstawowe pojęcia

### Cel badania, problem badawczy oraz pytania badawcze

Celem badania była **identyfikacja oczekiwań pracodawców wobec absolwentów szkół zawodowych** w obszarach:

- administracyjno-usługowym,
- elektryczno-elektronicznym,
- turystyczno-gastronomicznym,
- medyczno-społecznym (kompetencje i kwalifikacje)

oraz określenie zapotrzebowania na pracowników w ujęciu zawodów w perspektywie kolejnych 5 lat. Niniejszy raport poświęcony został omówieniu wyników badania w ramach **obszaru turystyczno-gastronomicznego**.

**Tabela 1.** Cele szczegółowe badania

CEL SZCZEGÓŁOWY
Zbadanie na jakie zawody z obszaru A-U, E-E, T-G i M-S jest największe zapotrzebowanie na rynku pracy, a także identyfikacja nowych zawodów, na które występuje bądź będzie występować zapotrzebowanie.
Określenie jakich kompetencji i kwalifikacji (w podziale na zawody) pracodawcy oczekują od pracowników (w oparciu o aktualnie zatrudnionych pracowników).
Identyfikacja kompetencji i kwalifikacji, które nie są oferowane przez szkolnictwo zawodowe (na poziomie poszczególnych zawodów), a które mogą zostać zaoferowane w innym środowisku (certyfikowane szkolenia, staże, praca na stanowisku pracy etc.).
Określenie obecnego stanu zapotrzebowania na pracowników poszczególnych zawodów i w perspektywie najbliższych 5 lat.
Zbadanie jak wygląda współpraca na linii przedstawiciele poszczególnych branż – szkoły zawodowe (określenie czynników sprzyjających współpracy i barier).
Opracowanie rekomendacji w zakresie przygotowania oferty programowej pod kątem efektów kształcenia korespondujących z popytem na kompetencje i kwalifikacje wśród pracodawców oraz możliwych działań przedstawicieli biznesu w zakresie współpracy ze szkołami zawodowymi.

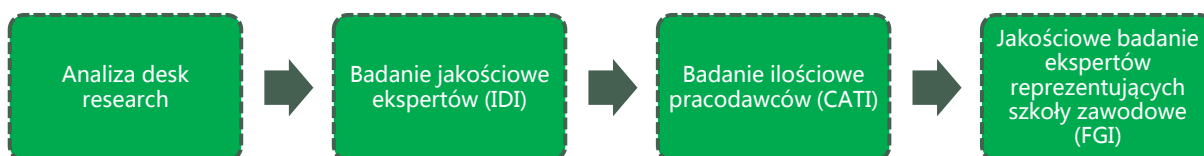
Źródło: Opracowanie własne

## Metodologia realizacji badania

Niniejszy raport jest jednym z opracowań obszarowych przygotowanych w ramach projektu pt. „Zapotrzebowanie na kwalifikacje w wybranych obszarach kształcenia zawodowego”.

Badanie opierało się zarówno na technikach jakościowych jak i ilościowych. Zostało ono zrealizowane w 4 częściach. Pierwszą częścią była **analiza desk research**, której celem było zdefiniowanie stosowanych pojęć, weryfikacja listy zawodów oraz przygotowanie listy kwalifikacji i kompetencji wymaganych od pracowników w poszczególnych zawodach. Drugim elementem badania było badanie jakościowe wśród ekspertów. **Indywidualne wywiady pogłębione przeprowadzone zostały z przedstawicielami stowarzyszeń branżowych, przedstawicielami zespołów branżowych (funkcjonujących przy CKZ), doradcami powiatowych urzędów pracy oraz z przedsiębiorcami**. Łącznie przeprowadzono 11 wywiadów. Celem badań jakościowych było dookreślenie definicji branży, rozpoznanie kontekstu funkcjonowania branży, identyfikacja kluczowych podmiotów funkcjonujących w województwie, określenie zapotrzebowania na pracowników. Dodatkowo w trakcie wywiadów, weryfikacji poddano listy kwalifikacji i kompetencji dla każdego zawodu, które były podstawą do przeprowadzenia części trzeciej – **badania ilościowego wśród przedsiębiorców**. Badanie przeprowadzono na próbie 206 pracodawców, zatrudniających osoby wykształcone w analizowanych zawodach. Respondentami w wywiadach kwestionariuszowych były osoby odpowiedzialne za realizację zadań związanych z zarządzaniem zasobami ludzkimi w przedsiębiorstwach. Celem badania było pozyskanie danych ilościowych na temat aktualnego i prognozowanego zapotrzebowania rynku na pracowników (w podziale na zawody), a także najważniejszych kompetencji i kwalifikacji pracowników. Ostatnią częścią badania były **zogniskowane wywiady grupowe z ekspertami reprezentującymi szkoły zawodowe**. Osobami, które wzięły udział w badaniu były m.in. opiekunowie praktycznej nauki zawodu, przedstawiciele szkół będących CKZ, osoby z uprawnieniami egzaminatora, osoby współpracujące ze szkołami za granicą, a także kierownicy warsztatów szkolnych. Przeprowadzono 2 wywiady grupowe w Nowym Sączu (7 uczestników) oraz Krakowie (11 uczestników). Celem badań jakościowych była weryfikacja kompetencji i kwalifikacji oferowanych w ramach nauczania zawodu, a także braku kompetencji i kwalifikacji w poszczególnych zawodach. Zogniskowane wywiady pozwoliły na określenie zakresu zmian oraz sposobu nauczania w szkole w obszarach zdiagnozowanych luk kompetencyjnych (kompetencji oczekiwanych przez pracodawców, których nie posiadają absolwenci szkół zawodowych), a także określenie charakteru współpracy pomiędzy przedstawicielami poszczególnych branż i szkołami zawodowymi.

**Rysunek 1.** Etapy realizacji badania



Źródło: Opracowanie własne

W obszarze turystyczno-gastronomicznym według klasyfikacji ORE wyróżniono branże hotelarsko-gastronomiczno-turystyczną oraz spożywczą, której niniejszy raport jest poświęcony.



## Branża spożywcza



### Definicja branży

Branża spożywcza zajmuje się wytwarzaniem produktów oraz półproduktów przeznaczonych do spożycia (zarówno dla ludzi jak i dla zwierząt) oraz napojów, w tym także napojów alkoholowych. Branżę spożywczą tworzą podmioty zajmujące się następującą działalnością: przetwórstwem mięsnym, przetwórstwem mleczarskim, przemysłem zbożowo-makaronowym, przemysłem owocowym oraz warzywnym, przemysłem piekarskim, paszowym, cukierniczym, produkcją napojów, a także przemysłem alkoholowym<sup>1</sup>.

Do zakładów przemysłu spożywczego zalicza się: browary, słodownie, cukrownie, drożdżownie, gorzelnie, krochmalnie, młyny, mleczarnie, zakłady przetwórstwa rybnego i mięsnego, wytwórnie soków i przetwórstwo warzywniczo-owocowe, zakłady tytoniowe.

Branża spożywcza wiąże się z wysokimi wymaganiami odnośnie jakości obsługi klienta, jest także obostrzona licznymi regulacjami prawnymi. Specyfika branży spożywczej polega na sezonowości wielu produktów oraz na ich krótkim czasie przydatności<sup>2</sup>.

Województwo małopolskie charakteryzuje się dużą ilością przedsiębiorstw z branży spożywczej, które reprezentują znane marki. Do największych podmiotów gospodarczych zlokalizowanych na terenie Małopolski zalicza

<sup>1</sup> Sektor Spożywczy w Polsce, Departament Informacji Gospodarczej, Polska Agencja Informacji i Inwestycji Zagranicznych 2013.

<sup>2</sup> Ibidem.

się: Bahlsen, Coca Cola, Dan Cake, Carlsberg, The Nut Company, Grupa Maspex, Wawel S.A., Koral, Polan, Roleski, Teekane<sup>3</sup>.

W poszczególnych działach PKD zidentyfikowano następujące przedsiębiorstwa zatrudniające powyżej 250 pracowników<sup>4</sup>:

→ **Uprawy rolne, chów i hodowla zwierząt, łowiectwo, włączając działalność usługową** (dział PKD **01**) wyróżniono: Plantpol Produkcja i Hodowla Roślin Ozdobnych w Zaborzu Sp. z o. o. (Oświęcim), Instytut Zootechniki Zakład Doświadczalny (Kraków), Małopolska Hodowla Roślin Sp. z o. o. (Kraków), Gospodarstwo Rolne Pasoń Stanisław (Nowy Sącz).

→ **Rybacktwo** (dział PKD **03**) wyróżniono: Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowe Dar Morza (Kraków), Krak-Marfish. Przetwórstwo rybne (Poskwitów).

→ **Produkcja artykułów spożywczych** (dział PKD **10**) wyróżniono: Spółdzielnia Wytwórnia Pieczywa Cukierniczego Kasztelanka w Bieczu (Biecz), Contimax S.A. (Bochnia), Dan Cake Polonia Sp. z o. o. (Chrzanów), Zakłady Mięsne Unimięs S.A. (Chrzanów), Zakłady Mięsne Szubryt Zbigniew Szubryt (Chełmiec), Krakowska Spółka Mleczarska Mitex Sp. z o. o. (Kraków), FLEURY MICHON POLOGNE S.A. (Kraków), Wawel S.A. (Kraków), Przedsiębiorstwo Produkcji Lodów Koral Józef Koral Spółka Jawna (Limanowa), Fabios S.A. (Maków Podhalański), Konspol Holding Sp. z o. o. (Nowy Sącz), Rzemieślnik Sp. z o. o. (Nowy Sącz), Konspol Sp. z o. o. (Nowy Sącz), Prospana Sp. z o. o. (Nowy Sącz), U Jędrusia Sp. z o. o. (Radziemice), Zakłady Mięsne Mięstar S.A. (Tarnów), Tymbark Mws Sp. z o. o. Spółka Komandytowa (Tymbark), Bahlsen Polska Sp. z o. o. Spółka Komandytowa (Skawina), Grana Sp. z o. o. (Skawina), Lajkonik Snacks Sp. z o. o. (Skawina), Intersnack Poland Sp. z o. o. (Słomniki), Maspex Gmw Sp. Zzo. o. Spółka Komandytowa (Wadowice), Zakłady Przemysłu Cukierniczego Skawa S.A. (Wadowice), Tarnowskie Zakłady Osprzętu Elektrycznego Tareł Józef Sztorc (Wola Rzędzińska), Foodcare Sp. z o. o. (Zabierzów), Roleski Spółka Jawna (Zgłobice).

→ **Produkcja napojów** (dział PKD **11**) zaliczono: Wosana S.A. (Andrychów), Refresco Sp. z o. o. (Kęty), Uzdrowisko Krynica Żegiestów S.A. (Krynica Zdrój), Mw Food Sp. z o. o. Spółka Komandytowa (Wadowice).

→ **Produkcja wyrobów tytoniowych** (dział PKD **12**) zaliczono Philip Morris Polska S.A. (Kraków).

W tabeli 2 zaprezentowano szczegółowe informacje dotyczące sekcji, działów oraz grup PKD w ramach, których funkcjonują podmioty gospodarcze branży spożywczej. Wyróżniono Sekcję A – Rolnictwo, leśnictwo, łowiectwo i rybactwo, a w niej działy PKD: 01 – Uprawy rolne, chów i hodowla zwierząt, łowiectwo, włączając działalność usługową, 03 – Rybactwo oraz Sekcję C - Przetwórstwo przemysłowe, a w niej działy PKD: 10 - produkcja artykułów spożywczych, 11 – Produkcja napojów, 12 - Produkcja wyrobów tytoniowych. W ramach wyróżnionych pięciu działów PKD wymienione zostały również grupy PKD skupiające podmioty zajmujące się wytwarzaniem produktów oraz półproduktów przeznaczonych do spożycia.

<sup>3</sup> www.krakow.pios.gov.pl/Press/publikacje/raporty/raport15/1\_charakterystyka\_województwa.pdf, [dostęp: 2.05.2018].

<sup>4</sup> Opracowano na podstawie Bisnode Polska Baza Danych, [dostęp: 12.05.2018].



**Tabela 2.** Charakterystyka podmiotów działających w branży spożywczej (sekcje, działy, grupy PKD)

SEKCJA PKD	DZIAŁ PKD	GRUPY PKD
Seksja A – Rolnictwo, leśnictwo, łowiectwo i rybactwo	01 – Uprawy rolne, chów i hodowla zwierząt, łowiectwo, włączając działalność usługową	01.1 - Uprawy rolne inne niż wieloletnie
		01.2 - Uprawa roślin wieloletnich
		01.3 – Rozmnażanie roślin
		01.4 - Chów i hodowla zwierząt
		01.5 - Uprawy rolne połączone z chowem i hodowlą zwierząt
		01.6 - Działalność usługowa wspomagająca rolnictwo i następująca po zbiorach
		01.7 - Łowiectwo i pozyskiwanie zwierząt łownych, włączając działalność usługową
	03 - Rybactwo	03.1 - Rybołówstwo
		03.2 - Chów i hodowla ryb oraz pozostałych organizmów wodnych
	Seksja C - Przetwórstwo przemysłowe	10 - produkcja artykułów spożywczych
10.2 - Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków		
10.3 - Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw		
10.4 - Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego		
10.5 - Wytwarzanie wyrobów mleczarskich		
10.6 - Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych		
10.7 - Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych		
10.8 - Produkcja pozostałych artykułów spożywczych		
10.9 - Produkcja gotowych paszy i karmy dla zwierząt		
11 – Produkcja napojów		11.0 - Produkcja napojów
12 - Produkcja wyrobów tytoniowych		12.0 - Produkcja wyrobów tytoniowych

Źródło: Opracowanie własne

Do największych przedsiębiorstw działających na terenie Małopolski w dziale PKD 01 w 2018 roku zaliczały się<sup>5</sup>: Instytut Zootechniki Zakład Doświadczalny (Kraków), Małopolska Hodowla Roślin Sp. z o.o. (Kraków), Gospodarstwo Rolne Pasoń Stanisław (Nowy Sącz), Plantpol Produkcja i Hodowla Roślin Ozdobnych w Zaborzu Sp. z o.o. (Oświęcim).

Respondenci w indywidualnych wywiadach pogłębionych wskazali następujące podmioty z branży spożywczej jako wyróżniające się na małopolskim rynku: Farutex sp. z o.o. (Modlniczka), Fredomatic sp. z o.o. (Kraków), Krakowskie Wypieki, Leonardo, Cyrano de Bergerac (Kraków), Iglotex sp. z o.o. (Krzeszowice)<sup>6</sup>.

<sup>5</sup> Za największe przedsiębiorstwa uznano, takie, które zatrudniają powyżej 250 pracowników. Opracowano na podstawie Bisnode Polska Baza Danych, [dostęp: 07.05.2018].

<sup>6</sup> Opracowano na podstawie badań jakościowych IDI.

## Podmioty gospodarcze w branży spożywczej

Tabela 3 prezentuje liczbę podmiotów gospodarczych branży spożywczej w Małopolsce w 2017 roku. W regionie zlokalizowane jest 6 429 podmiotów gospodarczych w branży spożywczej, z czego najwięcej w Krakowie (1 101), a najmniej w powiecie suskim (126) oraz Nowym Sączu (133). Na potrzeby niniejszego raportu, zaprezentowano pogrupowane dane o liczbie podmiotów gospodarczych w Małopolsce. Do pierwszej grupy zaliczono podmioty gospodarcze z działu PKD 01 – Uprawy rolne, chów i hodowla zwierząt, łowiectwo, włączając działalność usługową oraz działu PKD 03 – Rybactwo, w grupie drugiej wyróżniono dział PKD 10 - Produkcja artykułów spożywczych, dział PKD 11 – Produkcja napojów, dział PKD 12 - Produkcja wyrobów tytoniowych. Jak wynika z zaprezentowanych poniżej danych, najwyższa liczba podmiotów gospodarczych z pierwszej wyodrębnionej grupy znajdowała się w powiatach wadowickim (303), krakowskim (290) oraz Krakowie (272), najmniej odnotowano w powiatach suskim (48) oraz tatrzańskim (33). W drugiej grupie podmiotów Kraków (829), powiaty krakowski (426) oraz wadowicki (199) charakteryzowały się największą liczbą podmiotów gospodarczych, natomiast najmniejszą powiaty brzeski (63) oraz dąbrowski (45).

**Tabela 3.** Liczba podmiotów gospodarczych branży spożywczej w 2017 r.

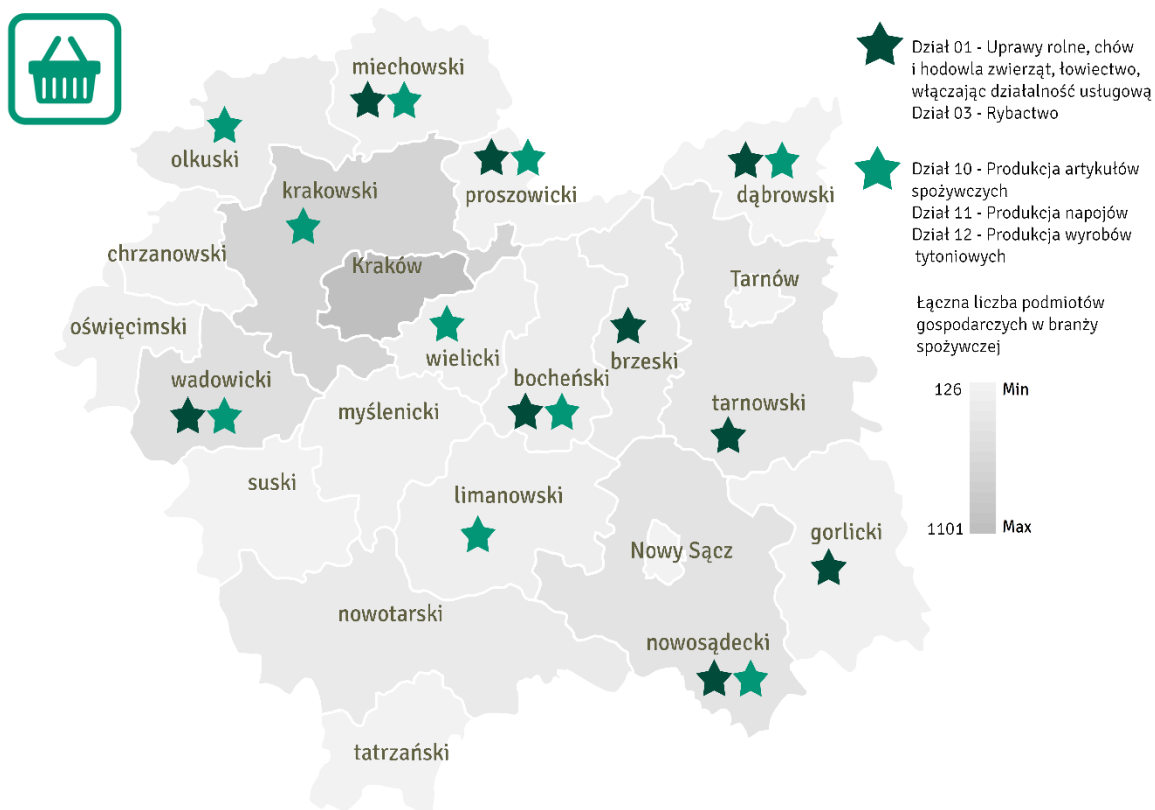
NAZWA	OGÓLEM	OGÓLEM DLA BRANŻY	SEKCJA A DZIAŁ 01+03		SEKCJA C DZIAŁ 10+11+12	
			LICZBA	%	LICZBA	%
MAŁOPOLSKIE	380 020	6 429	2 950	0,8	3 479	0,9
Powiat bocheński	8 895	250	148	1,7	102	1,1
Powiat brzeski	6 857	316	253	3,7	63	0,9
Powiat chrzanowski	11 862	169	69	0,6	100	0,8
Powiat dąbrowski	3 339	141	96	2,9	45	1,3
Powiat gorlicki	7 837	182	101	1,3	81	1,0
Powiat krakowski	30 334	716	290	1,0	426	1,4
Powiat limanowski	10 054	219	103	1,0	116	1,2
Powiat miechowski	4 468	174	105	2,4	69	1,5
Powiat myślenicki	12 689	201	87	0,7	114	0,9
Powiat nowosądecki	16 058	415	239	1,5	176	1,1
Powiat nowotarski	16 063	282	113	0,7	169	1,1
Powiat olkuski	11 821	271	80	0,7	191	1,6
Powiat oświęcimski	14 227	189	92	0,6	97	0,7
Powiat proszowicki	3 544	166	102	2,9	64	1,8
Powiat suski	8 061	126	48	0,6	78	1,0
Powiat tarnowski	12 575	364	245	1,9	119	0,9
Powiat tatrzański	10 316	142	33	0,3	109	1,1
Powiat wadowicki	16 496	502	303	1,8	199	1,2
Powiat wielicki	14 597	218	61	0,4	157	1,1
Powiat m.Kraków	138 515	1 101	272	0,2	829	0,6
Powiat m.Nowy Sącz	9 863	133	55	0,6	78	0,8
Powiat m.Tarnów	11 549	152	55	0,5	97	0,8

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych GUS

W tabeli 3 przedstawiono także, jaki procentowy udział stanowiły podmioty gospodarcze wśród ogółu podmiotów na terenie poszczególnych powiatów. Dla grupy pierwszej najwyższy procentowy udział odnotowano w powiecie brzeskim (3,7%), najmniejszy w mieście Kraków (0,2%). Dla grupy drugiej najwyższy procentowy udział obserwuje się w powiecie oświęcimskim (1,6%), najmniejszy w mieście Kraków (0,6%).

Na mapie 1 zaprezentowano, które powiaty są wiodące pod względem liczby podmiotów gospodarczych z branży spożywczej z uwzględnieniem działów PKD, do których należą. Za wyróżniające się działy PKD w branży spożywczej w danym powiecie uznano takie, dla których udział podmiotów gospodarczych był wyższy, niż udział w skali całego województwa małopolskiego, powiększony o połowę odchylenia standardowego tych wartości dla wszystkich powiatów. W opisie podmiotów gospodarczych zastosowano wyróżnione wcześniej grupowanie według działów PKD. Dominację podmiotów gospodarczych z pierwszej grupy zaobserwowano w powiatach: miechowski, proszowickim, dąbrowskim, brzeskim, tarnowskim, gorlickim, bocheńskim, wadowickim oraz nowosądeckim. Natomiast podmioty gospodarcze zaklasyfikowane do grupy drugiej wyróżniały się w powiatach: olkuskim, miechowskim, krakowskim, proszowickim, wielickim, bocheńskim, dąbrowskim, wadowickim, limanowskim oraz nowosądeckim. Należy także nadmienić, że w powiatach: wadowickim, miechowskim, proszowickim, bocheńskim, dąbrowskim oraz nowosądeckim zaobserwowano dominację podmiotów gospodarczych z obu wyróżnionych grup. W powiatach: chrzanowskim, oświęcimskim, suskim, myślenickim, nowotarskim, tatrzańskim oraz miastach Kraków, Nowy Sącz, Tarnów brak było specjalizacji w tym zakresie.

**Mapa 1.** Podmioty gospodarcze branży spożywczej według działów PKD w 2017 roku z uwzględnieniem podmiotów wyróżniających się w poszczególnych powiatach

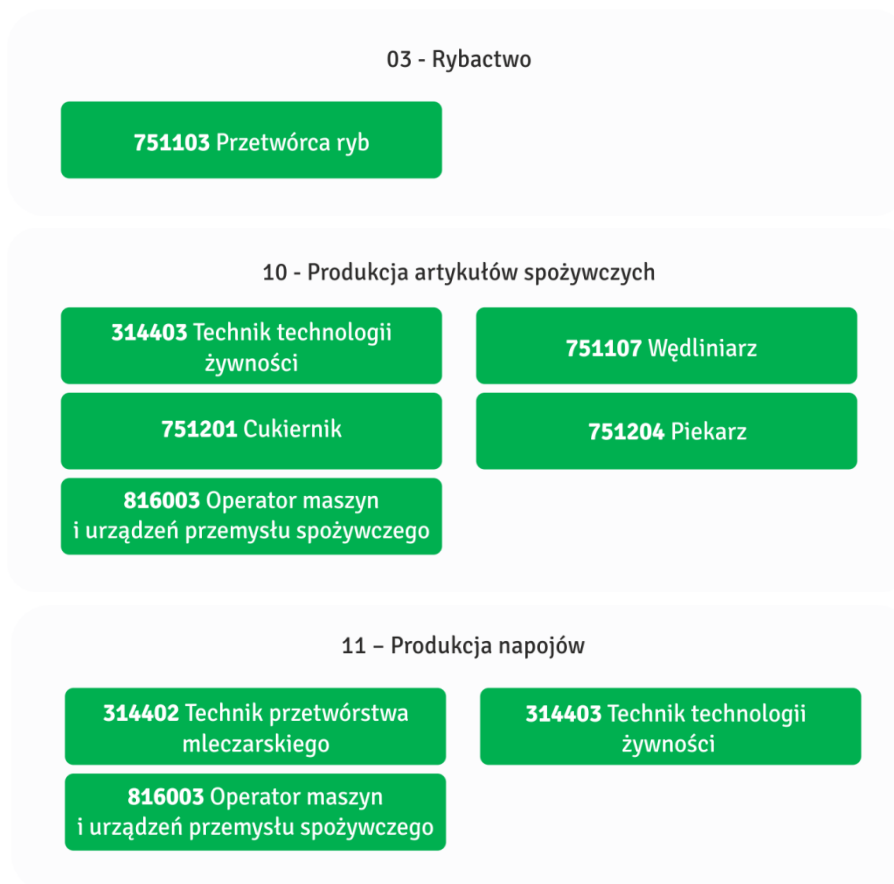


Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych GUS

## Opis zawodów występujących w branży

Ośrodek Rozwoju Edukacji (ORE) w branży spożywczej wyróżnił 7 zawodów. Poniższe zestawienie prezentuje przyporządkowanie zawodów do wybranych dla potrzeb realizacji niniejszego badania działów PKD branży spożywczej. Do działu PKD 03 – Rybactwo przyporządkowano 1 zawód, do działu PKD 10 - Produkcja artykułów spożywczych – 5 zawodów, a do działu PKD 11 – Produkcja napojów – 3 zawody.

**Rysunek 2.** Zawody branży spożywczej według podziału PKD



Źródło: Opracowanie własne

Analizie poddano liczbę uczniów w zawodach branży spożywczej w poszczególnych powiatach województwa małopolskiego w roku szkolnym 2017/2018. W branży spożywczej kształciło się 1 483 uczniów. W województwie małopolskim, w branży spożywczej najwięcej uczniów uczyło się na kierunku **cukiernik** (973 uczniów), z czego największa liczba uczniów występowała w Krakowie (164 uczniów), Nowym Sączu (121 uczniów) oraz powiecie nowotarskim (114 uczniów). Popularnością cieszył się także zawód **technik technologii żywności**, który wybrało 255 uczniów województwa małopolskiego, spośród nich najwięcej osób zamieszkiwało Nowy Sącz oraz powiat nowotarski. Uczniowie najrzadziej wybierali zawód **wędliniarz**, w województwie małopolskim kształciło się tylko 43 uczniów w wymienionym zawodzie. W powiatach: krakowskim, wielickim, brzeskim, tarnowskim, gorlickim, suskim, wadowickim oraz oświęcimskim brak było uczniów, którzy wybrali zawód **wędliniarz**. Należy także nadmienić, że w Krakowie, Nowym Sączu oraz powiatach myślenickim, wadowickim i nowotarskim występowało kształcenie w 4 wyróżnionych zawodach branży spożywczej (**cukiernik**, **piekarz**, **technik technologii żywności**, **wędliniarz**). Natomiast w powiatach: krakowskim, oświęcimskim,

suskim, tatrzańskim, gorlickim, wielickim, brzeskim, tarnowskim występowało kształcenie w zawodzie **cukiernik i piekarz**. Co więcej, w powiecie brzeskim uczniowie kształcili się tylko w 1 zawodzie branży spożywczej tj. w zawodzie **cukiernik**. W przypadku zawodów: **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, przetwórcy ryb** oraz **technik przetwórstwa mleczarskiego** odnotowuje się brak kształcenia od roku szkolnego 2015/2016. W 2014 roku naukę w zawodzie **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** pobierało 12 osób i był to ostatni rok kształcenia uczniów w tym kierunku. Zdaniem uczestników badań jakościowych **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, przetwórcy ryb** oraz **technik przetwórstwa mleczarskiego** są nowymi zawodami, na który odnotowuje się niewielkie zapotrzebowanie w województwie. Potencjalni zainteresowani pracodawcy zlokalizowani są zbyt daleko od placówek edukacyjnych, co dodatkowo utrudnia realizację kształcenia. Ponadto wąska specjalizacja tych zawodów nie jest atrakcyjna dla młodzieży, która preferuje bardziej elastyczne kierunki, które w przyszłości umożliwią dostosowanie się do potrzeb pracodawców. Co więcej, brak kształcenia w zawodzie **technik przetwórstwa mleczarskiego** jest pokłosiem trudności z otwarciem klasy wynikających z niemożności zorganizowania praktycznej nauki zawodu dla tej profesji. Żaden z pracodawców nie podjął się współpracy ze szkołami mogącymi zaoferować kształcenie w tym zawodzie.

Respondenci wywiadów IDI wskazali, iż w województwie małopolskim, w branży spożywczej występuje problem z wykwalifikowanymi pracownikami. Uczestnicy indywidualnych wywiadów pogłębionych wskazywali przede wszystkim na brak młodych osób, które byłyby chętne do pracy w branży. Bardzo często absolwenci zniechęcają się przez warunki, jakie panują w miejscu pracy<sup>7</sup>.

*„Teraz mamy głównie zapotrzebowanie na panie do pracy na produkcji, do wytwarzania serków. Młodzi pracownicy się nie zgłaszają, bo to jest zbyt ciężka robota fizyczna i bardzo się zniechęcają. Trzeba być ambitną, sumienną i zorganizowaną osobą, ponieważ jest to ciężka praca w warunkach wilgoci i huku maszyn - trzeba mieć w sobie duże samozaparcie, aby tam pracować.”*

Uczestnik Indywidualnego Wywiadu Pogłębionego.

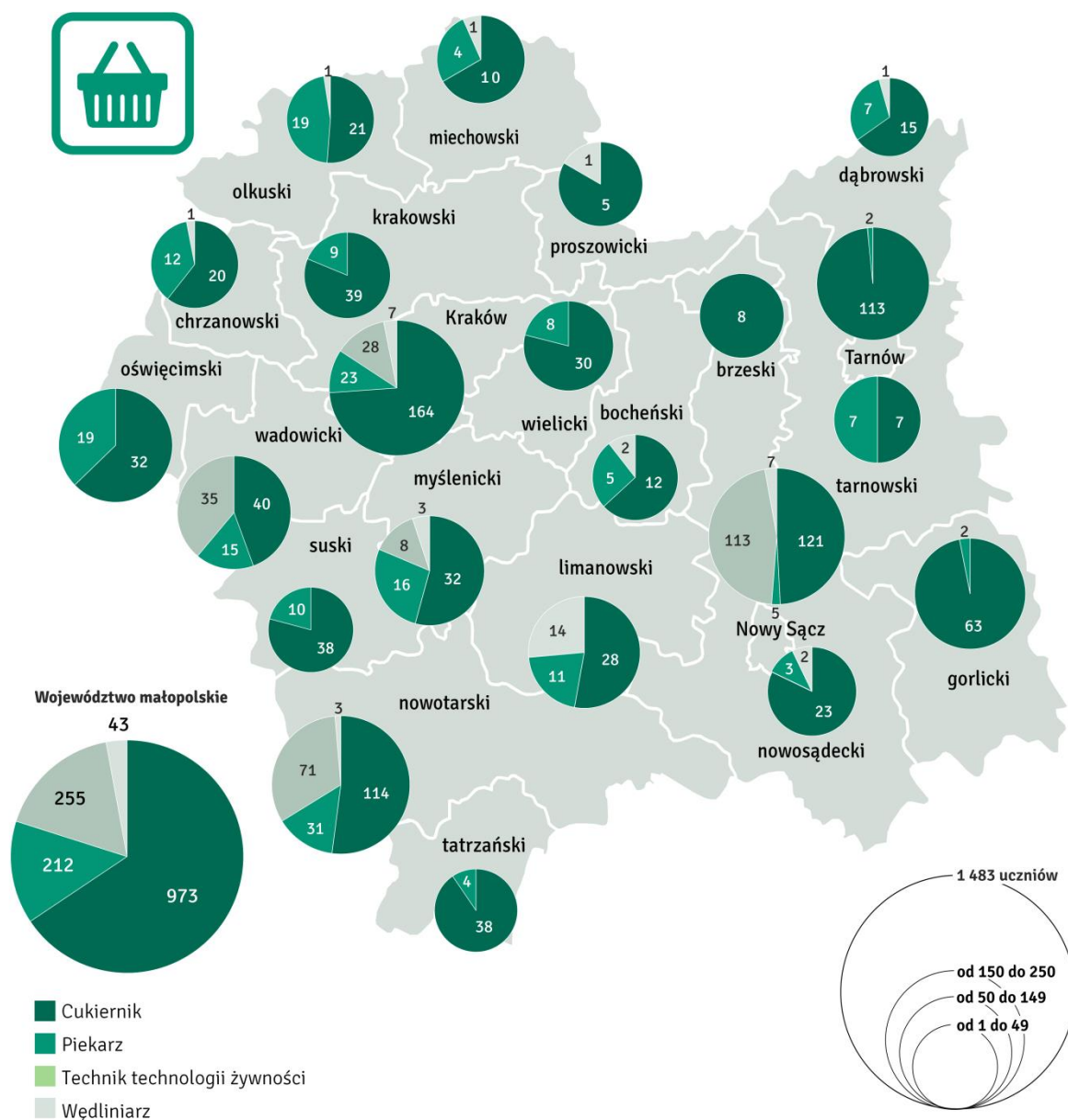
Badani zauważyli, iż bardzo mało osób kończy edukację w zawodach takich jak **piekarz** lub **cukiernik**. Osób, które posiadają takie profesje należy szukać poza województwem. W ich opinii, absolwenci szkół powinni znać podstawowe pojęcia istotne w pracy zawodowej (np. w przypadku wędliniarza podstawą u kandydata powinna być znajomość gatunków mięs)<sup>8</sup>.

*„Mamy ogromny problem z pozyskiwaniem piekarzy i cukierników. Tych pracowników po prostu nie ma na rynku, więc uruchamiamy nawet rekrutacje w innych województwach i szukamy osób, które ewentualnie są skłonne się przesiedlić. Szukamy różnych rozwiązań, ponieważ w tym momencie nie ma takiej sytuacji, że piekarz aplikuje na ofertę. Takich pracowników po prostu trzeba samemu skądś pozyskiwać, trzeba szukać ich samodzielnie.”*

Uczestnik Indywidualnego Wywiadu Pogłębionego.

<sup>7</sup> Opracowano na podstawie badań jakościowych IDI.

<sup>8</sup> Opracowano na podstawie badań jakościowych IDI.

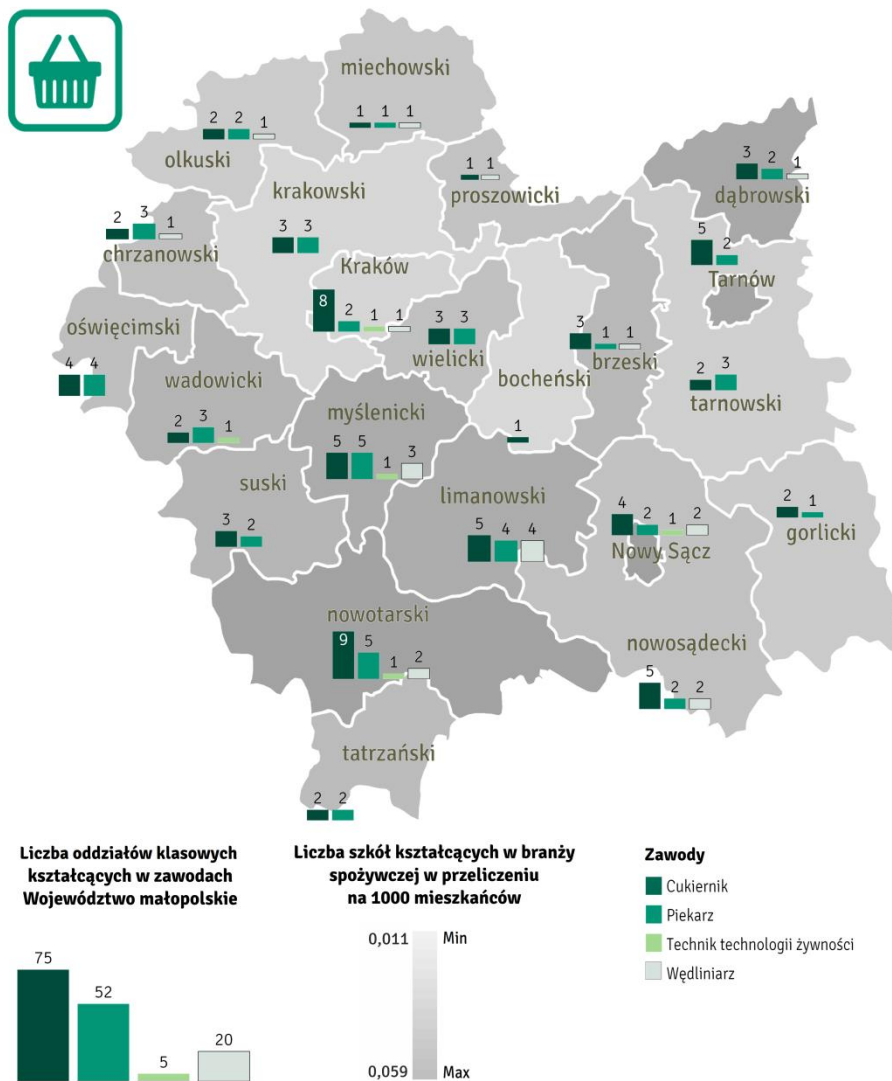
**Mapa 2.** Liczba uczniów w zawodach branży spożywczej w poszczególnych powiatach w roku szkolnym 2017/2018

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych SIO

Kolejna mapa prezentuje liczbę szkół kształcących w zawodach branży spożywczej w województwie małopolskim w przeliczeniu na 1 tys. mieszkańców. Największa ich liczba znajdowała się w Nowym Sączu (0,059) oraz powiecie nowotarskim (0,058), natomiast najmniejsza w powiecie krakowskim (0,011). W województwie małopolskim zlokalizowane były 88 szkoły kształcące w zawodach branży spożywczej. Najwięcej szkół nauczalo w zawodzie **piekarz** (52) i **wędliniarz** - 20, natomiast tylko 5 placówek kształciło w zawodzie **technik technologii żywności**. Najwięcej szkół znajdowało się w powiecie nowotarskim (11) i Krakowie (9). W Krakowie znajdowało się 8 szkół oferujących edukację w zawodzie **cukiernik**. W powiecie nowotarskim odnotowano największą liczbę szkół (tj. 9), które uczyły w zawodzie **cukiernik**. Natomiast najmniejszą liczbą szkół, które kształciły w zawodach branży spożywczej, charakteryzowały się powiaty: tatrzański, miechowski oraz gorlicki. Nauka w zawodzie **technik technologii żywności** odbywała się w powiatach: wadowickim, nowotarskim, myślenickim

oraz Krakowie i Nowym Sączu. Warto także zaznaczyć, że w powiecie bocheńskim znajdowała się tylko 1 szkoła, która kształciła w zawodzie **cukiernik**.

**Mapa 3.** Liczba szkół kształcących w zawodach branży spożywczej w 2017 roku w przeliczeniu na 1 tys. mieszkańców



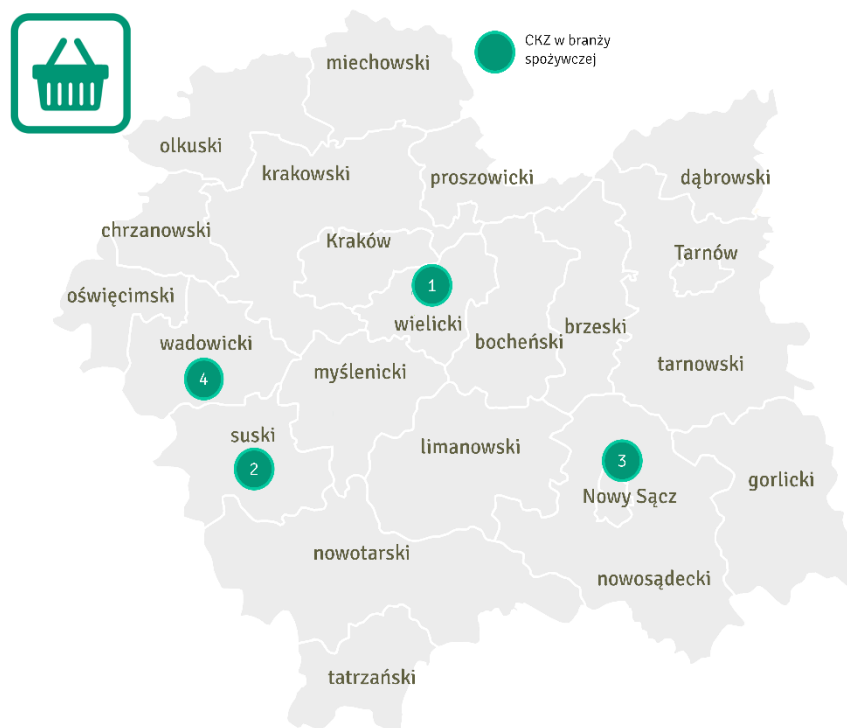
Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych SIO

## Centra Kompetencji Zawodowych

W województwie małopolskim utworzono następujące CKZ<sup>9</sup>, w których można się kształcić w poszczególnych zawodach branży spożywczej:<sup>10</sup>

1. CKZ w Powiecie Wielickim – składające się z Powiatowego Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wieliczce, Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach i Technikum w Zespole Szkół im. Ojca Świętego Jana Pawła II w Niepołomicach, kształci w zawodzie **cukiernik**.
2. CKZ w Nowym Sączu – powstałe na bazie Zespołu Szkół nr 1 w Nowym Sączu obejmującego Zespół Szkół nr 5 - Specjalnych w Nowym Sączu, kształci w zawodzie **cukiernik**.
3. CKZ w Powiecie Suskim – składające się z Zespołu Szkół im. W. Witosa w Suchoj Beskidzkiej, Zespołu Szkół im. H. Kołłątaja w Jordanowie, Zespołu Szkół im. św. J. Kantego w Makowie Podhalańskim oraz Zespołu Szkół im. bł. ks. P. Dańkowskiego w Jordanowie, kształci w zawodzie **cukiernik** oraz **piekarz**.
4. Turystyczno-Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wadowicach – oferujące m.in. kurs cukierniczy.

**Mapa 4.** Centra Kompetencji Zawodowych w branży spożywczej w województwie małopolskim (numery na mapie odpowiadają numerom w tekście powyżej)



Źródło: Opracowanie własne

<sup>9</sup> Umożliwiają uzyskanie lub uzupełnienie kwalifikacji zawodowych w danym zawodzie. Na kwalifikacyjnych kursach zawodowych osoby dorosłe będą mogły uzyskać bezpłatnie kwalifikacje zawodowe i dyplom technika w danym zawodzie.

<sup>10</sup> w ramach środków z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 został przyjęty do realizacji projekt pozakonkursowy „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II”, którego jednym z celów jest utworzenie Centrów Kompetencji Zawodowych – podmiotów wspierających kształcenie zawodowe w regionie.

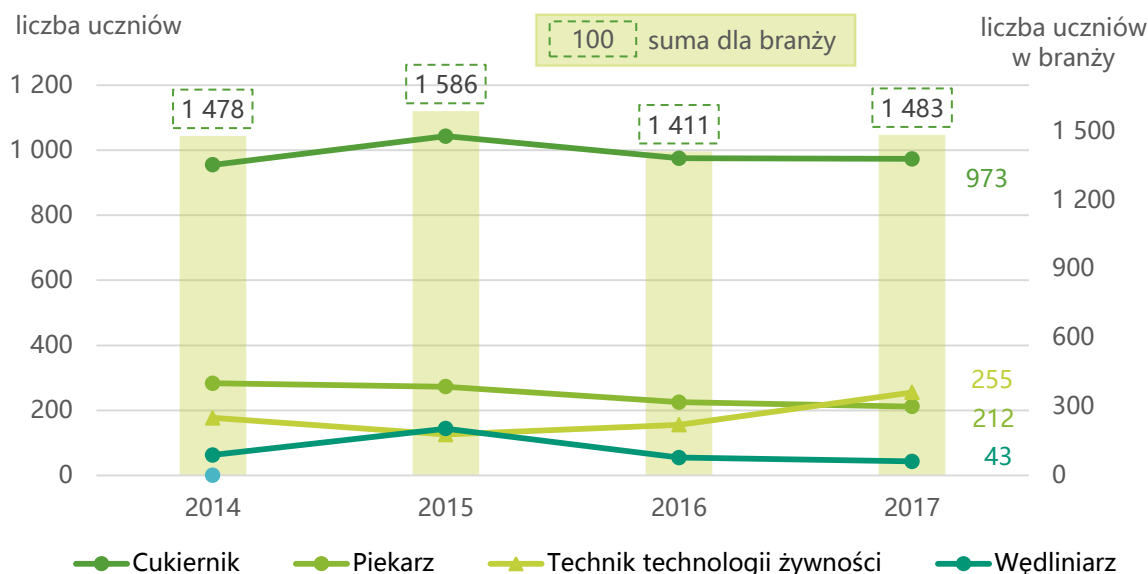


## Zawody

### Kształcenie w zawodach branży spożywczej

Liczba uczniów kształcących się w branży spożywczej na przestrzeni analizowanych lat była na stabilnym poziomie. Obserwacja dynamiki zmian liczby uczniów w zawodach branży spożywczej w okresie 2014 – 2017 (Wykres 1) wskazuje na znaczne zwiększenie zainteresowania kształceniem w profesji **technik technologii żywności** (przyrost o 44% w roku 2017 w stosunku do roku 2014). Niewielki przyrost liczby kształcących się miał miejsce w zawodzie **cukiernika** (2). W ciągu 4 lat znacznie spadło zainteresowanie kształceniem w zawodzie **wędliniarza** (32%) oraz w zawodzie **piekarza** (25%). W efekcie, w 2017 roku najwięcej osób kształciło się w zawodzie **cukiernika** (973 uczniów), nieco mniej w zawodzie **technika technologii żywności** (255 uczniów) oraz **piekarza** (212 uczniów). Najmniej osób kształciło się natomiast w profesji **wędliniarza** (43 uczniów). W analizowanym okresie w zawodach **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego**, **przetwórcy ryb** oraz **technik przetwórstwa mleczarskiego** nie odnotowano żadnych uczniów, gdyż nie prowadzono kształcenia.

**Wykres 1.** Liczba uczniów w zawodach branży spożywczej w latach 2014 – 2017



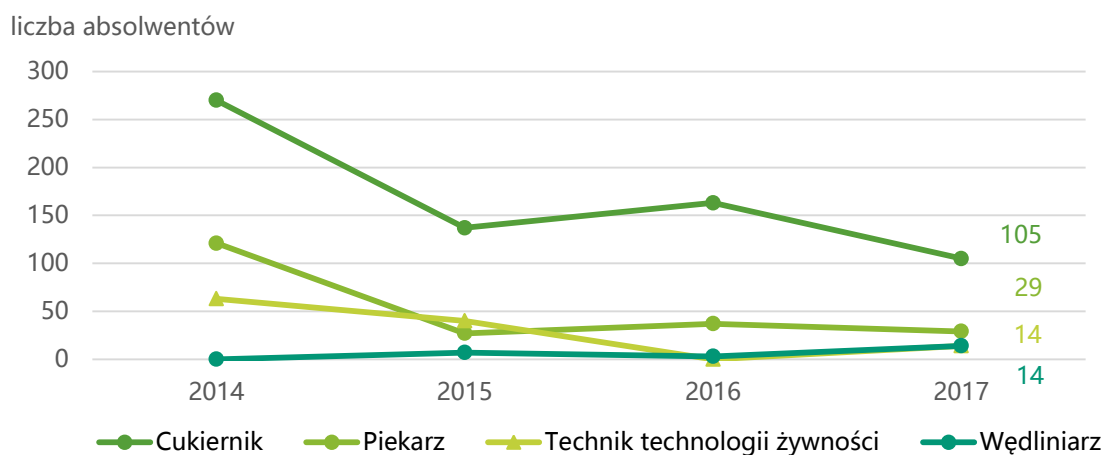
Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych SIO

W branży spożywczej w ciągu 4 lat liczba absolwentów zwiększyła się tylko w zawodzie **wędliniarza**. W pozostałych profesjach liczba absolwentów zmniejszyła się znacznie – **cukiernik** (61%), **piekarz** (76%), **technik technologii żywności** (78%). W efekcie w 2017 roku kształcenie w zawodzie **cukiernika** ukończyło 105 osób, o wiele mniej absolwentów odnotowano w zawodzie **piekarza** (29 osób), **technika technologii żywności** (14 osób) i **wędliniarza** (14 osób).

Jedną w głównych przyczyn bezrobocia jest niedopasowanie pomiędzy posiadanymi kompetencjami wchodzącymi na rynek pracowników a kompetencjami poszukiwanymi przez pracodawców<sup>11</sup>. Do przyczyn tego zjawiska zaliczyć można zarówno ograniczenia możliwości kształcenia w zawodach wynikające z przestarzałego zaplecza edukacyjnego, niedoboru kadr z wykształceniem technicznym, jak i słabe powiązanie kształcenia z rynkiem pracy. Rezultaty badania przeprowadzonego wśród absolwentów kierunków branży spożywczej sygnalizują zbyt małą ilość zajęć praktycznych, niską jakość odbywanych praktyk, brak odpowiedniego zaplecza edukacyjnego, a także brak zaangażowania ze strony kadry nauczycielskiej.

Osoby chcące kontynuować naukę po ukończeniu technikum mogą udać się na studia, kontynuować naukę na kursach kwalifikacyjnych lub udać się do szkoły policealnej. W 2016 roku spośród połowy absolwentów techników, którzy zdecydowali się na dalsze kształcenie 77% wybrało studia wyższe. Udział absolwentów kształcenia zawodowego w obszarze turystyczno-gastronomicznym, którzy zdecydowali się na kontynuację nauki wynosił w 2016 roku - 38%. Uczniowie zdecydowali się na kształcenie w kierunkach takich jak turystyka i rekreacja, zarządzanie, pedagogika<sup>12</sup>.

**Wykres 2.** Liczba absolwentów w zawodach branży spożywczej w latach 2014 – 2017



Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych SIO

Kształcenie w zawodach branży spożywczej może odbywać się w 3 typach szkół: w 3-letniej branżowej szkole I stopnia (BS I)<sup>13</sup>, 2-letniej branżowej szkole II stopnia (BS II) i technikum. W tabeli zestawiono dane na ten temat wraz z liczbą szkół oferujących kształcenie w danym zawodzie na terenie województwa małopolskiego. Ustawodawca dopuszcza zdobycie wykształcenia także poprzez odbycie kwalifikacyjnego kursu zawodowego<sup>14</sup>. Organizatorem kwalifikacyjnych kursów zawodowych mogą być publiczne i niepubliczne placówki oświatowe. Ich prowadzenie jest finansowane z subwencji oświatowej<sup>15</sup>.

<sup>11</sup> Start na Rynku Pracy, Fundacja Inicjatyw Młodzieżowych, Materiały Pokonferencyjne 2016.

<sup>12</sup> Badanie losów absolwentów 2016.

<sup>13</sup> Do 1 września 2017 roku dotychczasowa 3-letnia zasadnicza szkoła zawodowa.

<sup>14</sup> Kwalifikacyjny kurs zawodowy to kurs prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodach w zakresie 1 kwalifikacji. Minimalna liczba godzin kształcenia na tym kursie jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodach dla danej kwalifikacji.

<sup>15</sup> <http://wupkrakow.praca.gov.pl/documents/67976/5926453/Kwalifikacyjne%20kursy%20zawodowe/3ca28c98-9d99-483f-a17e-0a6840327ef9>, [dostęp: 16.05.2018].

W roku szkolnym 2017/2018 najwięcej placówek w województwie małopolskim prowadziło kształcenie w zawodzie **cukiernika** (75 szkół zawodowych), **piekarza** (52 szkoły zawodowe) oraz **wędliniarza** (20 szkół zawodowych). W 5 technikach można było kształcić się w zawodzie **technika technologii żywności**<sup>16</sup>.

W roku szkolnym 2017/2018 w województwie małopolskim nie prowadzono kształcenia w 3 zawodach: **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, przetwórcą ryb, technik przetwórstwa mleczarskiego**.

**Tabela 4.** Szkoły ponadpodstawowe, kształcące w zawodach branży spożywczej wraz z liczbą placówek w województwie małopolskim w roku szkolnym 2017/2018

NAZWA ZAWODU	TYP SZKOŁY PONADPODSTAWOWE, W KTÓREJ ODBYWA SIĘ KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE WRAZ Z LICZBĄ PLACÓWEK W WOJEWÓDZTWIE MAŁOPOLSKIM W ROKU SZKOLNYM 2017/2018				
	BS I	BS II <sup>17</sup>	TECHNIKUM	SZKOŁA POLICEALNA O OKRESIE NAUCZANIA NIE DŁUŻSZYM NIŻ 2,5 ROKU (LICZBA LAT KSZTAŁCENIA)	KWALIFIKACYJNE KURSY ZAWODOWE
Cukiernik	54				X
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego	0				X
Piekarz	52				X
Przetwórcą ryb	0				X
Technik przetwórstwa mleczarskiego		0	0		X
Technik technologii żywności		0 <sup>18</sup>	5		X
Wędliniarz	20				X

X – w przypadku kwalifikacyjnych kursów zawodowych (KKZ) wskazano jedynie możliwość zdobycia zawodu w tym trybie kształcenia bez wskazywania liczby placówek oferujących kształcenie.

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych SIO

W kolejnej tabeli zestawiono kwalifikacje zawodowe wraz z efektami kształcenia odpowiednimi dla każdego zawodu z branży spożywczej. Aby uzyskać zawód **technika przetwórstwa mleczarskiego i technika technologii żywności** należy uzyskać 2 kwalifikacje zawodowe, a w pozostałych zawodach z tej branży tylko 1.

<sup>16</sup> Kilku zawodów jednocześnie można nauczać w tych samych technikach, szkołach branżowych, zespołach szkół, CKZ. Zatem nie powinno się sumować liczby szkół wskazanych w opisie.

<sup>17</sup> Kształcenie w BS II rozpocznie się od 1.09.2020 r. (art. 173 ust. 1 p.w.p.o.). BS II jest przeznaczona dla absolwentów BS I – mogą rozpocząć w niej naukę w roku szkolnym bezpośrednio następującym po roku szkolnym, w którym ukończyli BS I (art. 135 ust. 2 pr. ośw.). Tylko w wyjątkowych wypadkach losowych lub zdrowotnych, uniemożliwiających ubieganie się o przyjęcie do I klasy BS II, albo w przypadku, gdy kandydat nie został przyjęty rok wcześniej z powodu braku wolnych miejsc, można przyjąć go rok później (art. 135 ust. 3 pr. ośw.).

<sup>18</sup> w szkołach tego typu jeszcze nie prowadzi się kształcenia

**Tabela 5.** Kwalifikacje zawodowe oraz efekty kształcenia w zawodach branży spożywczej

NAZWA ZAWODU	KWALIFIKACJE ZAWODOWE	EFEKTY KSZTAŁCENIA
Cukiernik	K1 Produkcja wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców cukierniczych Wytwarzanie wyrobów cukierniczych Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego	K1 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń	Przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych Prowadzenie procesów produkcji wyrobów spożywczych Magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowanie ich do wysyłki
Piekarz	K1 Produkcja wyrobów piekarskich	Magazynowanie surowców piekarskich Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta Przygotowanie pieczywa do dystrybucji
Przetwórcza ryb	K1 Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych	Wstępna obróbka surowców rybnych Wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów rybnych Przygotowywanie surowców oraz przetworów rybnych do dystrybucji i magazynowania
Technik przetwórstwa mleczarskiego	K1 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń	Przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych Prowadzenie procesów produkcji wyrobów spożywczych Magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowanie ich do wysyłki
	K2 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich	Organizowanie produkcji wyrobów mleczarskich Nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich
Technik technologii żywności	K1 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń	Przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych Prowadzenie procesów produkcji wyrobów spożywczych Magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowanie ich do wysyłki
	K2 Produkcja wyrobów piekarskich	Magazynowanie surowców piekarskich Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta Przygotowanie pieczywa do dystrybucji
	K3 Produkcja wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców cukierniczych Wytwarzanie wyrobów cukierniczych Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji
	K4 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa Magazynowanie i przygotowanie mięsa do dystrybucji Wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych Magazynowanie i przygotowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji
	K5 Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych.	Wstępna obróbka surowców rybnych Wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów rybnych Przygotowywanie surowców oraz przetworów rybnych do dystrybucji i magazynowania
	K6 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych	Organizowanie produkcji wyrobów spożywczych Nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych
Wędliniarz	K1 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa Magazynowanie i przygotowanie mięsa do dystrybucji Wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych Magazynowanie i przygotowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji

Źródło: Opracowanie własne na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. W sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego, Dz. U. 2017 poz. 622

Branża spożywcza oferuje wiele możliwości rozwoju zawodowego – od rzemieślników zajmujących się produkcją wyrobów spożywczych po techników planujących i monitorujących procesy produkcji i żywienia. Zawody branży spożywczej, które nie są kształcone w Polsce a może wystąpić na nie zapotrzebowanie to przykładowo:

- ⇒ Specjalista w branży spożywczej – 3-letnie szkolenie zawodowe odbywa się w systemie podwójnego kształcenia (praktyki w przedsiębiorstwach takich jak piekarnie, cukiernie, kawiarnie, zakłady rzeźnicze). Zawód obejmuje doradzanie klientom w zakresie surowców, składników, procesów produkcyjnych i wykorzystanych w procesie produkcji sprzedawanej żywności lub produktów. Specjalista wykonuje czynności kasjera, tworzy faktury, przeprowadza inwentaryzacje, asystuje piekarzom, cukiernikom i rzeźnikom w produkcji, przyjmuje towary i przechowuje je, projektuje ekspozycje, obsługuje reklamacje<sup>19</sup>.

## Rynek pracy w zawodach branży spożywczej

Obserwacja danych dotyczących bezrobocia w zawodach branży spożywczej w 2017 roku wskazuje na znaczący napływ bezrobotnych **cukierników** i **piekarzy**. Na koniec roku w tych zawodach zarejestrowanych było najwięcej osób bezrobotnych, odpowiednio 767 oraz 423. Jednocześnie najwięcej ofert pracy kierowanych jest za pomocą PUP do osób reprezentujących te profesje. Wiele ofert pracy jest także zgłaszanych dla zawodu operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego (199 w ciągu roku, czyli ponad 16% ogółu zgłoszonych ofert), który posiada znikomy odsetek zarejestrowanych bezrobotnych. W zawodzie **piekarza** (-35%), **cukiernika** (-31%), **technika technologii żywności** (-30%), i **operatora maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** (-29%) odnotowano spadek liczby bezrobotnych. Przyrost liczby bezrobotnych o 20% w stosunku do 2015 roku odnotowano w zawodzie **wędliniarza**.

**Tabela 6.** Bezrobocie według zawodów branży spożywczej w województwie małopolskim w 2017 roku

KOD ZAWODU	NAZWA ZAWODU	NAPLYW BEZROBOTNYCH W CIĄGU ROKU	LICZBA OSÓB ZAREJESTROWANYCH W PUP - STAN NA KONIEC ROKU	NAPLYW OFERT PRACY W CIĄGU ROKU	LICZBA OFERT PRACY ZGŁOSZONYCH DO PUP - STAN NA KONIEC ROKU	ZMIANA LICZBY OSÓB BEZROBOTNYCH 2017/2015
751201	Cukiernik	1 145	767	450	15	-3%
816003	Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego	39	15	199	19	-29%
751204	Piekarz	824	423	265	12	-35%
751103	Przetwórcza ryb	14	19	118	0	-5%
314412	Technik przetwórstwa mleczarskiego	4	3	0	0	Brak danych
314403	Technik technologii żywności	136	74	9	0	-30%
751105	Wędliniarz	136	66	134	4	20%

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych WUP

Wynagrodzenia w zawodach branży spożywczej przedstawia kolejna tabela. Zarobki w badanym obszarze są niższe od średnich wynagrodzeń ogółem. Średnio, najwyżej wynagradzany zawodem jest **technik prze-**

<sup>19</sup> <https://www.bmwi.de/Redaktion/DE/Artikel/Berufsbilder/fachverkaeufer-im-lebensmittelhandwerk.html#doc202408bodyText4>, [dostęp; 16.05.2018].

twórstwa mleczarskiego oraz technik technologii żywności (3 826 zł brutto). Najniższej wynagradzanym zawodem jest **przetwórcy ryb** oraz **wędliniarz** (1 912 zł brutto). Najwyższy przyrost poziomu wynagrodzenia (zmiana 2016/2014) miał miejsce w profesji **operatora maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** (9%). Spadek wynagrodzenia odnotowano w profesji **wędliniarza oraz przetwórcy ryb** (-30%).

**Tabela 7.** Wynagrodzenia w zawodach branży spożywczej w 2016 roku

KOD ZAWODU	NAZWA ZAWODU	GRUPY ELEMENTARNE WG KZIS <sup>20</sup>	ŚREDNIE WYNAGRODZENIE W ZŁ BRUTTO	ZMIANA 2016/2014	ODCHYLENIA OD ŚREDNIEJ WYNAGRODZEŃ OGÓLEM 2016
751201	Cukiernik	Piekarze, cukiernicy i pokrewni	2 369	6%	-43%
751204	Piekarz				
816003	Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego	Operatorzy maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów	3 593	9%	-14%
751103	Przetwórcy ryb	Masarze, robotnicy w przetwórstwie ryb i pokrewni	1 912	-30%	-54%
751107	Wędliniarz				
314402	Technik przetwórstwa mleczarskiego	Technicy technologii żywności	3 826	7%	-8%
314403	Technik technologii żywności				

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych GUS

Kolejna tabela przedstawia zawody z branży spożywczej w w ujęciu klasyfikacji wykorzystywanych w innych projektach do opisu przyszłej sytuacji w zawodach - „Prognozowanie zatrudnienia” oraz „Barometr zawodów”. Dodatkowo na podstawie danych o ofertach pracy w Internecie zaprezentowana została informacja o stanowiskach pracy, które mogą być obsadzone przez osoby, które uzyskały dany zawód.

<sup>20</sup> Średnie wynagrodzenie w Małopolsce w poszczególnych zawodach przedstawione jest dla elementarnych grup zawodów (czterocyfrowy symbol), będących uogólnieniem informacji o zawodach i specjalnościach (sześciocyfrowy kod). Na poziomie zawodów i specjalności - wyróżnione są zawody, w których odbywa się kształcenie w szkolnictwie zawodowym.

**Tabela 8.** Zawody branży spożywczej w ujęciu klasyfikacji wykorzystywanych w opracowaniu

KOD ZAWODU	NAZWA ZAWODU	PROGNOZA ZATRUDNIENIA WG DUŻYCH GRUP ZAWODÓW WG KZiS <sup>21</sup>	BAROMETR ZAWODÓW	STANOWISKO PRACY
751201	Cukiernik	75 - Robotnicy w przetwórstwie spożywczym, obróbce drewna, produkcji wyrobów tekstylnych i pokrewni	cukiernicy	ciastkarz
				cukiernik
				lodziarz
				pomocnik cukiernika
816003	Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego	81 - Operatorzy maszyn i urządzeń wydobywczych i przetwórczych	pracownicy przetwórstwa spożywczego	operator maszyn i urządzeń do przetwarzania tworzyw sztucznych
				operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego
				operator urządzeń linii rozlewniczych w przemyśle spożywczym
				operator urządzeń pakujących
751204	Piekarz	75 - Robotnicy w przetwórstwie spożywczym, obróbce drewna, produkcji wyrobów tekstylnych i pokrewni	Piekarze	piekarz
				pomocnik piekarza
751103	Przetwórcy ryb	75 - Robotnicy w przetwórstwie spożywczym, obróbce drewna, produkcji wyrobów tekstylnych i pokrewni	masarze i przetwórcy ryb	fileciarz ryb
				pracownik przetwórstwa rybnego
314412	Technik przetwórstwa mleczarskiego	31 – Średni personel nauk fizycznych, chemicznych i technicznych	pracownicy przetwórstwa spożywczego	operator maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich
				organizator procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich
				pracownik produkcji - pomocnik mleczarski
314403	Technik technologii żywności	31 – Średni personel nauk fizycznych, chemicznych i technicznych	specjaliści technologii żywności i żywienia	asystent ds. rozliczania produkcji
				asystent technologa żywności
				laborant
				specjalista ds. HACCP
				technolog żywności
751105	Wędliniarz	75 - Robotnicy w przetwórstwie spożywczym, obróbce drewna, produkcji wyrobów tekstylnych i pokrewni	masarze i przetwórcy ryb	rzeźnik
				wędliniarz
				wędzarsz

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych z barometr Zawodów.pl, <http://np.prognozowaniezatrudnienia.pln> oraz danych o ofertach prac

<sup>21</sup> Dane określone na podstawie dużych grup zawodów (dwucyfrowy symbol) wg KZiS, a gdy nie były dostępne dane na poziomie dużych grup zawodów wykorzystano wielkie grupy zawodów (jednocyfrowy symbol) wg KZiS.

Z indywidualnych wywiadów pogłębionych wynika, iż kluczowe stanowiska branży spożywczej to: wędliniarz, wędzarczy, piekarz i laborant<sup>22</sup>.

Do analizy danych prognozowanego zatrudnienia przyjęto oznaczenia zawarte w tabeli 9. Procentowy wzrost w prognozie zatrudnienia podzielono na 5 klas, którym przyporządkowano skalę zmian (odpowiednio: duży wzrost, wzrost, brak zmian, spadek, duży spadek) oraz oznaczenie.




**Tabela 9.** Metoda interpretacji prognozy zatrudnienia

ZMIANA %	SKALA ZMIAN	OZNACZENIE
>15	duży wzrost	
od 3 do 15	wzrost	
od -3 do 3	brak zmian	
od -15 do -3	spadek	
<-15	duży spadek	

Źródło: Opracowanie własne

Zgodnie z prognozą zatrudnienia do 2022 roku zapotrzebowanie na pracowników zwiększy się w 1 z badanych grup zawodowych. Wzrost wystąpi w grupie zawodowej 81 - Operatorzy maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych i pokrewni (11%), do której należy zawód **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego**. Spadek zatrudnienia jest prognozowany jest dla grupy 75 - Robotnicy w przetwórstwie spożywczym, obróbce drewna, produkcji wyrobów tekstylnych i pokrewni (-8%), do której zalicza się zawody **cukiernika**, **wędliniarza** czy **przetwórcy ryb**. Duży spadek zatrudnienia jest prognozowany dla grupy zawodowej 31 – Średni personel nauk fizycznych, chemicznych i technicznych (-21%), do której należy profesja **technika przetwórstwa mleczarskiego** oraz **technika technologii żywności**<sup>23</sup>.

**Tabela 10.** Prognoza zatrudnienia do 2022 roku według grup zawodowych PKD

PROGNOZA ZATRUDNIENIA WG DUŻYCH GRUP ZAWODÓW WG KZiS <sup>24</sup>	NAZWA ZAWODU	2013	2022	2022	SKALA ZMIAN
		TYS. OSÓB	TYS. OSÓB	2013 = 100%	
31 – Średni personel nauk fizycznych, chemicznych i technicznych	Technik przetwórstwa mleczarskiego	31,39	24,83	79%	
	Technik technologii żywności				
75 - Robotnicy w przetwórstwie spożywczym, obróbce drewna, produkcji wyrobów tekstylnych i pokrewni	Cukiernik	44,11	40,58	92%	
	Piekarz				
	Przetwórcy ryb				
	Wędliniarz				
81 - Operatorzy maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych i pokrewni	Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego	45,17	50,29	111%	

Źródło: Opracowanie własne na podstawie <http://np.prognozowaniezatrudnienia.pl>

<sup>22</sup> Opracowano na podstawie badań jakościowych IDI.

<sup>23</sup> <http://np.prognozowaniezatrudnienia.pl>, dostęp: 8.05.2018.

<sup>24</sup> Prognoza w poszczególnych zawodach przedstawiona jest dla dużych grup zawodów (czterocyfrowy symbol) wg KZiS.



Z badania „Barometr zawodów”<sup>25</sup> opisującego sytuację na rynku pracy oraz prognozującego zapotrzebowanie na zawody w 2018 roku w skali całego województwa wynika, że obecnie duży deficyt poszukujących pracy występuje w zawodzie piekarz (Nowy Sącz). Jest to z jednej strony związane z brakiem odpowiednich kwalifikacji i umiejętności pracy na samodzielnym stanowisku, z drugiej strony jest to konsekwencją niskich wynagrodzeń i ciężkich warunków pracy (praca zmianowa). Prognoza na 2018 rok sygnalizuje wzrost zapotrzebowania na piekarzy w powiecie limanowskim i chrzanowskim.

Deficyt poszukujących pracy występuje w zawodach: masarz i przetwórcza ryb (powiat olkuski, chrzanowski, miechowski, krakowski, wadowicki, wielicki, proszowicki, brzeski, limanowski, Nowy Sącz, nowosądecki) oraz pracownik przetwórstwa spożywczego (powiat chrzanowski, krakowski, myślenicki, limanowski). Jest to związane z ciężkimi warunkami pracy, niskimi zarobkami, a także popularną lecz mało atrakcyjną dla pracowników tymczasową formą zatrudniania. Brak rodzimych zasobów pracy uzupełniany jest pracownikami z zagranicy. W 2018 roku wzrost zapotrzebowania na masarzy i przetwórców ryb będzie miał miejsce w powiecie chrzanowskim, natomiast w powiecie bocheńskim spadnie zapotrzebowanie na pracowników przetwórstwa spożywczego. Na rynku notuje się także brak pracowników takich jak **cukiernicy**. W przeciwieństwie do prognozy zatrudnienia do 2022 roku, w barometrze przewiduje się stały poziom zapotrzebowania na cukierników.

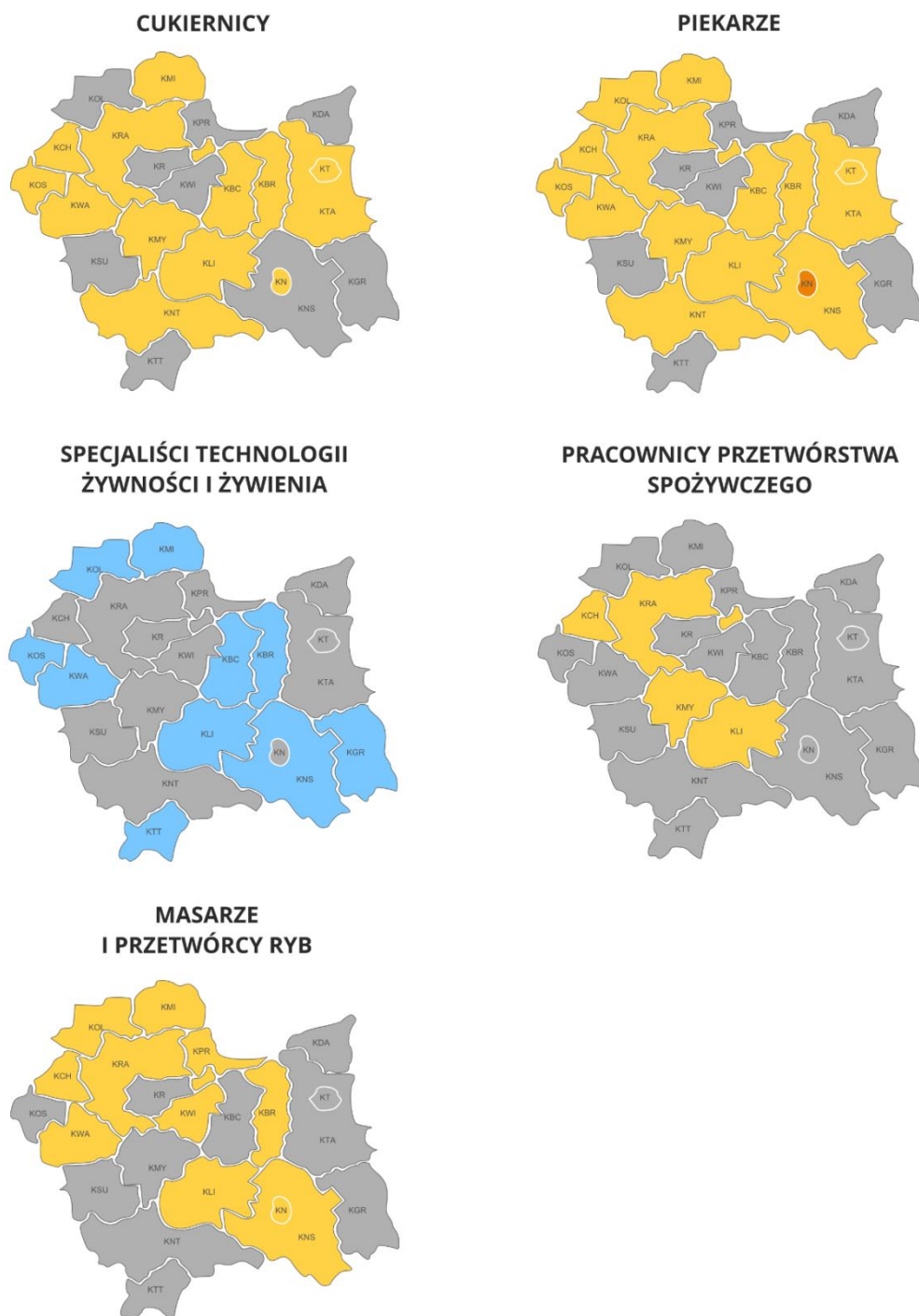
Nadwyżka poszukujących pracy w branży spożywczej dotyczy zawodu **technik technologii żywności**, klasyfikowanego w grupie specjalistów technologii żywności i żywienia. Sytuacja ta dotyczy powiatów: olkuskiego, miechowskiego, oświęcimskiego, wadowickiego, tatrzańskiego, limanowskiego, nowosądeckiego, gorlickiego, bocheńskiego, brzeskiego. We wszystkich powiatach prognozowany jest stały poziom zapotrzebowania na poszukujących pracy w tym zawodzie.

---

<sup>25</sup> [www.barometrzwodow.pl](http://www.barometrzwodow.pl), [dostęp: 30.05.2018].

**Mapa 5.** Prognoza zapotrzebowania na pracowników w województwie małopolskim w 2018 roku**Prognoza na 2018, województwo małopolskie**

Relacja między dostępnymi pracownikami a potrzebami pracodawców



KOL - p. okulski, KMI - p. miechowski, KCH - p. chrzanowski, KRA - p. krakowski, KPR - p. proszowicki, KDA - p. dąbrowski, KSU - p. suski, KR - m. Kraków, KWI - p. wielicki, KBC - p. bocheński, KBR - p. brzeski, KTA - p. tarnowski, KT - m. Tarnów, KOS - p. oświęcimski, KWA - p. wadowicki, KMY - p. myślenicki, KLI - p. limanowski, KNS - p. nowosądecki, KN - m. Nowy Sącz, KGR - p. gorlicki, KNT - p. nowatorski, KTT - p. tatrzański

duża nadwyżka poszukujących pracy    nadwyżka poszukujących pracy    równowaga popytu i podaży    deficyt poszukujących pracy    duży deficyt poszukujących pracy    brak danych

Źródło: <https://barometrzwodow.pl/>

Analizując deklaracje respondentów w kontekście obecnego i przyszłego zapotrzebowania na zawody w branży spożywczej wynika, iż obecnie największe zapotrzebowanie na małopolskim rynku pracy dotyczy zawodu **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** (39% wskazań), **cukiernik** (37%) oraz **technik technologii żywności** (34%). Natomiast najmniejsze zapotrzebowanie dotyczy zawodu **przetwórcy ryb** (8%). Należy dodać, iż w opinii respondentów zapotrzebowanie na wszystkie zawody z branży będzie się zmniejszać, aczkolwiek zapotrzebowanie na pracowników w zawodach **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego**, **cukiernik** oraz **technik technologii żywności** za 5 lat nadal będzie najwyższe (odpowiednio 23%, 19% i 18%). Najmniejsze zapotrzebowanie w perspektywie kolejnych 5 lat prognozuje się dla zawodu **przetwórcy ryb** (2%).

**Tabela 11.** Zapotrzebowanie na zawody w opinii pracodawców<sup>26</sup>

Zawody	Obecnie	Za 5 lat
Cukiernik	37%	19%
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego	39%	23%
Piekarz	24%	11%
Przetwórcy ryb	8%	2%
Technik przetwórstwa mleczarskiego	23%	11%
Technik technologii żywności	34%	18%
Wędliniarz	23%	10%

Źródło: Opracowanie własne na podstawie wyników badania ilościowego


W branży spożywczej są 3 zawody, w których obecnie nikt się nie kształci, choć przedsiębiorcy poszukują pracowników. Są to: **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** – wskazany przez 39% respondentów, **przetwórcy ryb** – wskazany przez 8% osób, oraz **technik przetwórstwa mleczarskiego** – wskazany przez 23% badanych. Przedsiębiorcy przewidują, że zapotrzebowanie na tych pracowników wystąpi także za 5 lat – deklaruje to w stosunku do zawodów odpowiednio 23%, 2% i 11% badanych.

## Bilans zawodów

Osoby posiadające zawód **cukiernik** mogą podjąć pracę w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją artykułów spożywczych (dział 10 PKD). Szczególną koncentrację podmiotów o takim profilu działalności dostrzega się w Krakowie i północnej części regionu. Kształcenie w tym zawodzie koncentruje się natomiast w powiecie nowotarskim. Co istotne, zawód ten od lat cieszy się największą popularnością wśród uczniów branży spożywczej. Malejąca liczba absolwentów wskazuje jednak, iż zainteresowanie tym zawodem hamuje. Zapotrzebowanie zgłaszane przez pracodawców na **cukierników** jest relatywnie wysokie. Deklaracje pracodawców potwierdza „Barometr zawodów”, według którego w większości powiatów występuje deficyt osób poszukujących pracy w tym zawodzie. Korzystna jest również zmiana liczby osób bezrobotnych oraz poziomu średniego wynagrodzenia. **Cukiernik** może objąć takie stanowiska jak m.in. ciastkarz, cukiernik, lodziarz oraz pomocnik cukiernika.

**Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** zatrudniany jest w firmach, które zajmują się produkcją artykułów spożywczych (dział 10 PKD) i napojów (dział 11 PKD). Przedsiębiorstwa prowadzące tego typu

<sup>26</sup> Wartości w tabeli oznaczają odsetek wskazań respondentów dotyczący zapotrzebowania na poszczególne zawody.



działalność koncentrują się w Krakowie oraz północnej części regionu. Pomimo dużego zapotrzebowania zgłaszanego przez pracodawców na ten zawód, w Małopolsce nie kształcą się uczniowie w tym kierunku. Uczniowie nie wykazują zainteresowania tym zawodem, głównie za względu na jego wąską specjalizację – młodzież ceni sobie elastyczność i gotowość do zmian, wobec czego chętniej decyduje się na kształcenie w bardziej ogólnych kierunkach. Zachętą dla uczniów mógłoby stanowić wynagrodzenie, które plasuje na drugim miejscu ten zawód na tle pozostałych analizowanych profesji. Znacznie zmalała liczba osób bezrobotnych posiadających zawód **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego**. Co więcej, w kilku powiatach występuje deficyt osób poszukujących pracy w tej profesji. Dla zainteresowanych podjęciem pracy w tym zawodzie, dobrą informacją jest również prognozowany wzrost zatrudnienia **operatorów maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego**.

Zawód **piekarz** związany jest nieodłącznie z aktywnością klasyfikowaną jako produkcja artykułów spożywczych (dział 10 PKD). Podmioty prowadzące działalność w tym obszarze koncentrują się w Krakowie i w północnej części regionu. Natomiast większość szkół kształcących w tym zawodzie znajduje się w powiatach myślenickim oraz nowotarskim. Pracodawcy zgłaszają zapotrzebowanie na **piekarzy**, co potwierdza „Barometr zawodów”, według którego w większości powiatów województwa występuje deficyt osób poszukujących pracy w tym zawodzie. Co więcej, zmniejszeniu uległa liczba osób bezrobotnych poszukujących pracy w tym zawodzie. Wzrosło natomiast średnie wynagrodzenie **piekarza**, które nadal na tle pozostałych analizowanych zawodów wypada relatywnie nisko.

Osoby posiadające zawód **przetwórcy ryb** mogą podjąć pracę w przedsiębiorstwach, których działalność zaklasyfikowana jest do działu 03 PKD – Rybactwo. Firmy o takim profilu działalności koncentrują się głównie we wschodniej i północnej części regionu. W Małopolsce nie prowadzi się jednak kształcenia w tym zawodzie – uczniowie nie są zainteresowani tą profesją. Perspektywy zatrudnieniowe w zawodzie **przetwórcy ryb** nie są jednoznaczne. Zapotrzebowanie zgłaszane przez pracodawców na ten zawód jest bardzo niskie, z kolei według „Barometru zawodów” w znacznej części powiatów występuje deficyt osób poszukujących pracy w tym zawodzie. Przewidywany jest także spadek zatrudnienia w tym zawodzie. Średnie wynagrodzenie **przetwórcy ryb** zmniejszyło się w ostatnich latach. Co więcej, jest ono najniższe na tle przeciętnych zarobków w pozostałych analizowanych zawodach z tej branży. Osoby posiadające ten zawód mogą objąć takie stanowiska jak fileciarz ryb czy pracownik przetwórstwa rybnego.

Zawód **technik przetwórstwa mleczarskiego** nieodłącznie związany jest z aktywnością klasyfikowaną jako produkcja napojów (dział 11 PKD). Przedsiębiorstwa prowadzące działalność tego typu gromadzą się przede wszystkim w północnej części regionu. W województwie nie odbywa się kształcenie w tym zawodzie, gdyż uczniowie nie wykazują nim zainteresowania – wolą bardziej ogólne profesje. Kształcenie w zawodzie **technik przetwórstwa mleczarskiego** dałoby młodzieży możliwość objęcia w przyszłości takich stanowisk jak np. operator maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich, organizator procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich lub pracownik produkcji/pomocnik mleczarski. Pracodawcy zgłaszają zapotrzebowanie na pracowników, którzy mieliby objąć takie stanowiska. W kilku województwach występuje deficyt osób poszukujących pracy w tym zawodzie. Z kolei prognoza zatrudnienia przewiduje jego spadek do 2022 roku. Zachętą dla uczniów stojących przed wyborem kierunku kształcenia mógłoby stanowić średnie wynagrodzenie **techników przetwórstwa mleczarskiego**, które na tle pozostałych analizowanych zawodów jest najwyższe. Co więcej, w ostatnich latach odnotowano jego wzrost.

Zawód **technik technologii żywności** funkcjonuje w firmach, które zajmują się produkcją artykułów spożywczych (dział 10 PKD) i napojów (dział 11 PKD). Przedsiębiorstwa o tym profilu działalności koncentrują się głównie w północnej części regionu. Natomiast kształcenie odbywa się tylko w 5 powiatach województwa.

Ukończenie takiego kształcenia umożliwia absolwentom podjęcie pracy na takich stanowiskach, jak m.in. asystent ds. rozliczania produkcji, asystent technologa żywności, laborant, specjalista ds. HACCP bądź technolog żywności. Perspektywy zatrudnieniowe w tym zawodzie nie są jednoznaczne – pracodawcy zgłaszają na **techników technologii żywności** relatywnie duże zapotrzebowanie, a „Barometr zawodów” wskazuje na znaczną nadwyżkę osób poszukujących pracy w tym zawodzie. Przewidywany jest także spadek zatrudnienia w tym zawodzie w kolejnych 5 latach. Pozytywnych aspektów dotyczących tego zawodu uczniowie mogą doszukiwać się także w średnim poziomie wynagrodzeń, który wzrósł w ostatnich latach i jest najwyższy na tle pozostałych analizowanych profesji. W ubiegłych latach nastąpiła również korzystna zmiana liczby osób bezrobotnych posiadających ten zawód.

Osoby posiadające zawód **wędliniarz** mogą ubiegać się o zatrudnienie w przedsiębiorstwach, które zajmują się produkcją artykułów spożywczych (dział 10 PKD). Takie firmy gromadzą się głównie w Krakowie oraz w północnej części regionu. Z kolei kształcenie w tym zawodzie koncentruje się przede wszystkim w powiecie limanowskim. Ukończenie nauki w tym kierunku umożliwiłoby absolwentom podjęcie pracy na takich stanowiskach jak np. rzeźnik, wędliniarz i wędzarsz. Co istotne, pracodawcy zgłaszają zapotrzebowanie na pracowników, którzy mieliby objąć te stanowiska. W wielu powiatach województwa występuje deficyt osób poszukujących pracy w zawodzie **wędliniarz**. Średnie zarobki w tym zawodzie są najniższe na tle pozostałych profesji, co może być przyczyną niewielkiego zainteresowania ze strony uczniów kształceniem w tym kierunku.

## Kompetencje zawodowe i kwalifikacje

### Cukiernik

#### Kształcenie

Na zawód **cukiernik** składa się 1 kwalifikacja: „Produkcja wyrobów cukierniczych” (**Tabela 5**)<sup>27</sup>. Efekty kształcenia właściwe dla tej kwalifikacji to magazynowanie surowców cukierniczych, wytwarzanie wyrobów cukierniczych, dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji<sup>28</sup>.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **cukiernik** po potwierdzeniu kwalifikacji „Produkcja wyrobów cukierniczych” może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie **technik technologii żywności** po potwierdzeniu kwalifikacji „Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych” oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego<sup>29</sup>.

Absolwenci w badaniu ankietowym zostali poproszeni o opinię o odbytych kształceniu w zawodzie **cukiernika**, w odpowiedzi wskazywali często na zbyt małą liczbę zajęć praktycznych oraz brak dodatkowych szkoleń w zawodzie<sup>30</sup>.

Edukacja w Niemczech w zawodzie **cukiernika** trwa 3 lata. Uczniowie zdobywają umiejętności i kwalifikacje zawodowe w placówce przedsiębiorstwa zajmującego się gastronomią oraz w placówce szkolnej. Absolwenci

<sup>27</sup> [https://cke.gov.pl/images/\\_EGZAMIN\\_ZAWODOWY/informatory/formula\\_2017/751201.pdf](https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/751201.pdf), [dostęp: 30.05.2018].

<sup>28</sup> Ibidem.

<sup>29</sup> [https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie\\_zawodowe/zawody2-3/cd/cukiernik\\_751201.pdf](https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/cukiernik_751201.pdf), [dostęp: 16.05.2018].

<sup>30</sup> Dane UMWM.

mogą znaleźć zatrudnienie w sprzedaży detalicznej lub obsłudze klienta. Celem zawodowym może być także samozatrudnienie. Uczniowie zainteresowani dalszym kształceniem mają możliwość specjalizacji w następujących obszarach: produkcja żywności, kontrola żywności, hotelarstwo i gastronomia, sprzedaż specjalistyczna, obsługa klienta lub obsługa zakładu<sup>31</sup>.

### Rynek pracy

Osoba posiadająca zawód **cukiernik** może podjąć pracę na następujących stanowiskach: pomoc cukiernika, cukiernik, ciastkarz oraz lodziarz. Na wszystkie z tych stanowisk wymagana jest aktualna książeczka do celów sanitarno-epidemiologicznych<sup>32</sup>.

Analiza ofert pracy w zawodzie **cukiernika** wskazuje na zapotrzebowanie na pracowników doświadczonych i przedsiębiorczych, a także elastycznych, co związane jest ze zmianowym czasem pracy<sup>33</sup>. Osoba pracująca w zawodzie **cukiernika** powinna cechować się m.in. dokładnością, cierpliwością, zmysłem artystycznym, inicjatywnością, wyobraźnią i twórczym myśleniem oraz umiejętnością współdziałania z innymi pracownikami<sup>34</sup>.

Wśród przyczyn niedopasowania na rynku pracy najczęściej występuje konieczność pracy zmianowej i w weekendy, niskie zarobki na stanowisku **cukiernika**, brak aktualizowanych umiejętności przez poszukujących pracy (kobiety z długą przerwą w wykonywaniu zawodu), brak wykształcenia zawodowego, brak osób młodych, brak znajomości nowoczesnych technologii<sup>35</sup>.

Na podstawie wyników indywidualnych wywiadów pogłębionych oraz analizy eksperckiej, wyłoniono 12 najważniejszych kwalifikacji i kompetencji dla zawodu **cukiernik**. Wytypowana lista została wykorzystana do badania ilościowego wśród przedsiębiorców, którzy spośród zaklasyfikowanych do badania kompetencji najczęściej wskazywali jako kluczowe kompetencje specjalistyczne.

Eksperti reprezentujący szkoły zawodowe podkreślali, iż oprócz twardych kwalifikacji zawodowych osoby pracujące w zawodzie **cukiernika** powinny posiadać kluczowe kompetencje ogólne takie jak: znajomość przepisów BHP, zdolności manualne oraz sprawność fizyczna.

Z przeprowadzonych badań wynika, iż absolwenci szkoły kształcącej w zawodzie **cukiernik** posiadają wiedzę o branży oraz zdolności manualne. Wobec tego, absolwenci posiadają zaledwie 1 z ogólnych kompetencji, na którą – według badanych – za 5 lat wzrośnie zapotrzebowanie (znajomość branży). Według respondentów żadna z posiadanych umiejętności nie jest na wystarczającym poziomie do realizacji zadań zawodowych.

W opinii pracodawców, kompetencjami trudno dostępnymi wśród absolwentów są: obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych, sporządzanie półproduktów cukierniczych, umiejętności organizacyjne oraz znajomość języka angielskiego. Uczniowie nie wynoszą tych kompetencji ze szkoły, w przypadku pierwszej z nich przyczynę stanowi nieodpowiednie zaplecze do nauki praktycznej zawodu. Wykształcenie tych umiejętności wymaga praktyki, wobec czego umiejętności organizacyjne powinno się kształtować odpowiednimi ćwiczeniami, z kolei w przypadku pozostałych kompetencji należy nawiązać współpracę z przedsiębiorcami w zakresie organizacji zajęć praktycznych w zakładzie pracy.

<sup>31</sup> <https://www.bmw.de/Redaktion/DE/Artikel/Berufsbilder/konditor.html#doc202816bodyText4>, dostęp: [16.05.2018].

<sup>32</sup> <https://www.pracuj.pl>, [dostęp: 30.05.2018].

<sup>33</sup> Oferty pracy zgłoszone w 2016 i 2017 - dane WUP Kraków

<sup>34</sup> [https://www.praca.pl/poradniki/lista-stanowisk/gastronomia-catering/cukiernik\\_pr-237.html](https://www.praca.pl/poradniki/lista-stanowisk/gastronomia-catering/cukiernik_pr-237.html), dostęp: [16.05.2018].

<sup>35</sup> <https://barometrzwodow.pl/pl/malopolskie/prognozy-namapach/2018/cukiernicy,2018,malopolskie,,malopolskie,relacja-miedzy-dostepnymi-pracownikami-a-nbsp-potrzebami-pracodawcow,15,,141,,6,,1,1,#>, [dostęp: 16.05.2018].

Według ekspertów reprezentujących szkoły zawodowe, trudno dostępnymi kompetencjami są umiejętności organizacyjne, wiedza o branży i pokora. Zaleca się, aby kompetencje miękkie kształtować na lekcjach wychowawczych. Wiedzę o branży uczniowie mogą nabywać poprzez uczestnictwo w kołach branżowych, zaleca się także aktualizowanie wiedzy nauczycieli dotyczącej nowości w branży.

Pracodawcy są zdania, iż większość kompetencji ujętych w zestawieniu można uzyskać w szkole. Wyjątkiem jest znajomość przepisów BHP, którą według badanych można zdobyć jedynie na stanowisku pracy. Ponadto, zdaniem respondentów, uzyskanie książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych jest możliwe zarówno w szkole, jak i w trakcie kursów i szkoleń.

**Tabela 12.** Lista najważniejszych kwalifikacji i kompetencji w zawodzie **cukiernik** w ujęciu wyników badania ilościowego

Kwalifikacje i kompetencje		Klucz.	Trud.	Za 5 lat.	Abs.	Uzup.
Ogólnozawodowe	posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym					SZ
	stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań.	X		X		SZ
Specjalistyczne	obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	X	X	X		SZ
	sporządzanie półproduktów cukierniczych	X	X	X		SZ
	sporządzanie gotowych wyrobów cukierniczych	X		X		SZ
	dekorowanie wyrobów cukierniczych.	X		X		SZ
Ogólne	znajomość przepisów BHP					PR
	umiejętności organizacyjne		X			SZ
	wiedza o branży			X	X	SZ
	zdolności manualne				X	SZ
	znajomość języka angielskiego		X			SZ
	książeczka do celów sanitarno-epidemiologicznych					SZ/KiS

Objaśnienia skrótów: klucz. – kluczowe; trud. – trudno dostępne; za 5 lat. – wzrost zapotrzebowania za 5 lat; abs. – występowanie u absolwentów (nowozatrudnionych); (w) – kompetencja na wystarczającym poziomie; uzup. – formy uzupełnienia kompetencji; SZ – szkoła; PR – stanowisko pracy; KiS – certyfikowane kursy i szkolenia;

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań jakościowych (IDI) i ilościowych oraz wiedzy eksperta

Kompetencje niezbędne w zawodzie **cukiernika** można pozyskać poprzez uczestnictwo w certyfikowanych kursach i szkoleniach. Celem kursów jest omówienie różnych rodzajów kaw, poznanie wszystkich najistotniejszych parametrów prawidłowego espresso, zaznajomienie się z regionami upraw kawowców, a także sposobów zbierania, wypalania i różnice w smaku oraz aromacie kawy. Uczestnicy w trakcie szkoleń dowiedzą się jakie są receptury na nowoczesne torty, jak tworzyć efektowne dekoracje i wykończenia, jak oryginalnie łączyć smakowe i nowoczesne techniki stosowane w cukiernictwie. Ponadto cukiernicy poznają metody dobierania aromatów i zachowania tekstur, poznanie podstawy tworzenia monoporcji, techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego<sup>36</sup>.

<sup>36</sup> <https://www.sweetdecor.pl/>, [dostęp: 16.05.2018].

## Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego

### Kształcenie

Zawód **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** obejmuje 1 kwalifikację: „Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń” (**Tabela 5**)<sup>37</sup>.

Efekty kształcenia właściwe dla tej kwalifikacji to przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, prowadzenie procesów produkcji wyrobów spożywczych, magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowanie ich do wysyłki. Przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych obejmuje m.in. dobór i ocenę organoleptyczną tych surowców w procesie produkcji żywności, użytkowanie maszyn i urządzeń stosowanych w procesie produkcji, zgodnie z procedurami systemu HACCP w przemyśle spożywczym. Prowadzenie procesów produkcji wyrobów spożywczych obejmuje m.in. dobór parametrów technologicznych i użytkowanie maszyn w produkcji wyrobów spożywczych, ocenę produktów i wyrobów w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z zasadami dobrych praktyk ograniczających ryzyko w procesie wytwórczym<sup>38</sup>. Magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowanie do wysyłki wiąże się m.in. z umiejętnością określania warunków magazynowania wyrobów gotowych, wykonywaniem czynności związanych z ekspedycją wyrobów gotowych, a także użytkowaniem środków transportu wewnętrznego.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** po potwierdzeniu kwalifikacji „Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń” może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji „Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych” lub zawodzie technik przetwórstwa mleczarskiego po potwierdzeniu kwalifikacji „Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich” oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego<sup>39</sup>.

W 2014 roku naukę w zawodzie **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** pobierało 12 osób i był to ostatni rok kształcenia uczniów w tym kierunku<sup>40</sup>. Edukacja w zawodzie może się odbywać w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych, prowadzonych przez publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe, a także przez niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych<sup>41</sup>. Ze względu na szeroki profil zawodu, dzielący pracę w przemyśle spożywczym na specyficzne branże przetwórstwa i wytwarzania, daje on absolwentom możliwość pracy w przedsiębiorstwach na stanowiskach związanych z obsługą maszyn i urządzeń w kolejnych etapach procesu technologicznego. Absolwenci mogą także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą<sup>42</sup>.

W Niemczech edukacja w zawodzie operatora maszyn i urządzeń trwa 2 lata. Na drugim roku szkolenia uczniowie wybierają jedną z następujących specjalności: technologia metalowa i plastikowa, technologia włókiennicza,

<sup>37</sup> [https://cke.gov.pl/images/\\_EGZAMIN\\_ZAWODOWY/informatory/formula\\_2017/816003.pdf](https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/816003.pdf), [dostęp: 30.05.2018].

<sup>38</sup> GMP, GHP, HACCP.

<sup>39</sup> [https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie\\_zawodowe/zawody2-3/cd/operator\\_maszyn\\_i\\_urzadzen\\_przemyslu\\_spozywczego\\_816003.pdf](https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/operator_maszyn_i_urzadzen_przemyslu_spozywczego_816003.pdf), [dostęp: 16.05.2018].

<sup>40</sup> Dane UMWM.

<sup>41</sup> [www.koweziu.edu.pl](http://www.koweziu.edu.pl), [dostęp: 16.05.2018].

<sup>42</sup> <https://atutskola.pl/oferta/kursy-i-szkolenia/kursy-kwalifikacyjne-i-zawodowe/operator-maszyn-i-urzadzen-przemyslu-spozywczego/>, [dostęp: 16.05.2018].



wykańczanie tkanin, technologia żywności, przetwarzanie papieru. Szkolenie kończy się zaliczeniem egzaminu czeladniczego<sup>43</sup>.

### Rynek pracy

Osoby posiadające zawód **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** mogą podjąć pracę na następujących stanowiskach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, operator maszyn i urządzeń do przetwarzania tworzyw sztucznych, operator urządzeń pakujących, operator urządzeń linii rozlewniczych w przemyśle spożywczym. Na te stanowiska pracodawcy najczęściej wymagają posiadania aktualnej książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych lub gotowości jej wyrobienia. Pracownicy powinni posiadać także doświadczenie w pracy w branży spożywczej oraz wiedzę dotyczącą pracy w systemie HACCP. Dodatkowym atutem kandydata będzie umiejętność obsługi maszyn i urządzeń<sup>44</sup>.

Na podstawie wyników indywidualnych wywiadów pogłębionych oraz analizy eksperckiej, wyłoniono 12 najważniejszych kwalifikacji i kompetencji dla zawodu **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego**. Wytypowana lista została wykorzystana do badania ilościowego wśród przedsiębiorców, którzy spośród zaklasyfikowanych do badania kompetencji najczęściej wskazywali jako kluczowe kompetencje ogólnozawodowe. Wśród wskazań pracodawców znalazły się ogólnozawodowe umiejętności w zakresie rozróżniania maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, rozpoznawania urządzeń do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków, powietrza i urządzeń energetycznych, posługiwania się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym, stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań, przeprowadzania oceny organoleptycznej surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, a także użytkowania maszyn i urządzeń stosowanych do ich przygotowywania. W ich ocenie istotna jest także specjalistyczna umiejętność przygotowywania surowców do produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń.

Eksperti reprezentujący szkoły zawodowe podkreślali, iż oprócz twardych kwalifikacji zawodowych osoby pracujące w zawodzie **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** powinny posiadać kluczowe kompetencje ogólne takie jak: wiedza o branży, komunikacja werbalna oraz zdolności manualne.

Z przeprowadzonych badań wynika, iż absolwenci szkoły kształcącej w zawodzie **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** posiadają ogólnozawodowe umiejętności w zakresie rozróżniania części oraz zespołów maszyn i urządzeń, rozróżniania maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, wykonywania czynności związanych w przygotowywaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, a także specjalistyczne umiejętności w zakresie wytwarzania półproduktów i wyrobów gotowych z zastosowaniem maszyn i urządzeń oraz obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych. Co więcej, absolwenci posiadają zaledwie 1 z ogólnozawodowych kompetencji, na którą – według badanych – za 5 lat wzrośnie zapotrzebowanie. W opinii respondentów tylko 2 spośród posiadanych przez nowozatrudnionych umiejętności są na wystarczającym poziomie do realizacji zadań zawodowych.

W opinii pracodawców, kompetencjami trudno dostępnymi wśród absolwentów są: posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym, stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań, przeprowadzanie oceny organoleptycznej surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych oraz wykonywanie czynności związanych z przygotowywaniem surowców, dodat-

<sup>43</sup><https://www.bmwi.de/Redaktion/DE/Artikel/Berufsbilder/maschinenundanlagenfuehrer.html#doc202868bodyText1>, [dostęp: 16.05.2018].

<sup>44</sup> <https://www.pracuj.pl>, [dostęp: 30.05.2018].

ków do żywności i materiałów pomocniczych. Uczniowie nie wynoszą tych kompetencji ze szkoły, niejednokrotnie z powodu nieodpowiedniej bazy do kształcenia. Zaleca się nawiązanie współpracy z przedsiębiorcami w zakresie organizacji zajęć praktycznych w zakładzie pracy, podczas których uczniowie mogliby zasięgnąć wiedzy doświadczonych i wykwalifikowanych pracowników.

Wśród kandydatów do pracy w tym zawodzie trudno dostępnymi kompetencjami miękkimi są umiejętności organizacyjne i zdolności psychofizyczne. Kompetencje miękkie kształtuje się przez całe życie – także szkoła może mieć wpływ na ich rozwój. Nad umiejętnościami z tej grupy należy przede wszystkim pracować na lekcjach wychowawczych. Aby kształtować zdolności psychofizyczne należy promować aktywność fizyczną, która jest niezbędna w procesie kształtowania zdolności psychofizycznych.

Respondenci są zdania, iż większość kompetencji można uzyskać na stanowisku pracy. Wyjątkiem jest umiejętność przeprowadzania oceny organoleptycznej surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, którą według badanych można zdobyć zarówno na stanowisku pracy jak i w szkole.

**Tabela 13.** Lista najważniejszych kwalifikacji i kompetencji w zawodzie **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** w ujęciu wyników badania ilościowego

Kwalifikacje i kompetencje		Klucz.	Trud.	Za 5 lat.	Abs.	Uzup.
Ogólnozawodowe	rozdzielanie metod utrwalania żywności i określanie ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych					PR
	rozdzielanie części oraz zespołów maszyn i urządzeń				X (w)	PR
	rozdzielanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych	X		X	X	PR
	rozpoznawanie urządzeń do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzeń energetycznych	X		X		PR
	posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym	X	X	X		PR
	stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań	X	X	X		PR
	przeprowadzanie oceny organoleptycznej surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych	X	X	X		SZ/PR
	wykonywanie czynności związanych z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych		X		X (w)	PR
	użytkowanie maszyn i urządzeń stosowanych do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych	X				PR
Specjalistyczne	przygotowywanie surowców do produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń	X				PR
	wytwarzanie półproduktów i wyrobów gotowych z zastosowaniem maszyn i urządzeń				X	PR
	obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych				X	PR

Objaśnienia skrótów: klucz. – kluczowe; trud. – trudno dostępne; za 5 lat. – wzrost zapotrzebowania za 5 lat; abs. – występowanie u absolwentów (nowozatrudnionych); (w) – kompetencja na wystarczającym poziomie; uzup. – formy uzupełnienia kompetencji; SZ – szkoła; PR – stanowisko pracy; KiS – certyfikowane kursy i szkolenia;

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań jakościowych (IDI) i ilościowych oraz wiedzy eksperta

Kompetencje niezbędne w zawodzie **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** można pozyskać poprzez uczestnictwo w certyfikowanych kursach i szkoleniach. Uczestnicy szkoleń zapoznają się z zagadnieniami z zakresu bezpieczeństwa żywności oraz zdobywają wiedzę dotyczącą zagrożeń dla jakości zdrowotnych produktu oraz ich analizy<sup>45</sup>.

<sup>45</sup> <http://stor.praca.gov.pl/porta/#/ris/wyszukiwarkaSzkolen>, [dostęp: 30.05.2018].

## Piekarz

### Kształcenie

Na zawód **piekarz** składa się 1 kwalifikacja: „Produkcja wyrobów piekarskich” (**Tabela 5**)<sup>46</sup>. Efekty kształcenia właściwe dla tej kwalifikacji to magazynowanie surowców piekarskich, wytwarzanie ciast oraz kształtowanie wyrobów piekarskich, przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciast, przygotowanie pieczywa do dystrybucji<sup>47</sup>.

W Polsce absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **piekarz** po potwierdzeniu kwalifikacji „Produkcja wyrobów piekarskich” może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji „Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych” oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego<sup>48</sup>.

Edukacja w zawodzie **piekarza** w Niemczech trwa 3 lata. Program kształcenia przewiduje możliwość wyboru specjalizacji w zakresie produkcji żywności, kontroli żywności, hotelarstwa i gastronomii, wyspecjalizowanej sprzedaży, obsługi klienta lub obsługi zakładu gastronomicznego<sup>49</sup>.

### Rynek pracy

Osoby posiadające zawód **piekarz** mogą podjąć pracę na stanowisku zarówno piekarza, jak i jego pomocnika. Na obu stanowiskach najistotniejszym wymogiem jest posiadanie aktualnej książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych lub gotowość jej wyrobienia. Atutem kandydata będzie doświadczenie na produkcji lub w branży spożywczej. Mile widziane są także szkolenia z zakresu HACCP<sup>50</sup>.

Analiza ofert pracy wskazuje na to, że do kompetencji i kwalifikacji poszukiwanych przez pracodawców należą: wykształcenie piekarnicze, nastawienie na wysoką jakość pracy, otwartość i uprzejmość, elastyczność rozumiana jako chęć do pracy zmianowej<sup>51</sup>.

Biorąc pod uwagę obecną sytuację **piekarzy** na rynku pracy, istotne jest rozwijanie kompetencji zawodowych związanych z inicjatywnością, kreatywnością, konsekwencją w realizacji działań. Rozwój zawodowy może być związany z pozyskiwaniem doświadczenia i budowaniem specjalizacji w obszarach takich jak młynarz cukiernik, produkcja ciastkarska.

Na podstawie wyników indywidualnych wywiadów pogłębionych oraz analizy eksperckiej, wyłoniono 12 najważniejszych kwalifikacji i kompetencji dla zawodu **piekarz**. Wytypowana lista została wykorzystana do badania ilościowego wśród przedsiębiorców, którzy spośród zaklasyfikowanych do badania kompetencji najczęściej wskazywali, jako kluczowe kompetencje ogólnozawodowe. Wśród wskazań pracodawców znalazły się ogólnozawodowe umiejętności w zakresie określania wartości odżywczej produktów spożywczych, charakteryzowania zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych, rozróżniania metod utrwalania żywności i określania ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych oraz posługiwania się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną.

<sup>46</sup> [https://cke.gov.pl/images/\\_EGZAMIN\\_ZAWODOWY/informatory/formula\\_2017/751204.pdf](https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/751204.pdf), [dostęp: 30.05.2018].


<sup>47</sup> Ibidem.

<sup>48</sup> [https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie\\_zawodowe/zawody2-3/cd/piekarz\\_751204\\_2.pdf](https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/piekarz_751204_2.pdf), [dostęp: 16.05.2018].

<sup>49</sup> <https://www.bmwi.de/Redaktion/DE/Artikel/Berufsbilder/baecker.html#doc201978bodyText4>, [dostęp: 16.05.2018].

<sup>50</sup> <https://www.pracuj.pl>, [dostęp: 30.05.2018].

<sup>51</sup> Oferty pracy zgłoszone w 2016 i 2017 - dane WUP Kraków.



Eksperti reprezentujący szkoły zawodowe podkreślali, iż istotne są umiejętności związane z dekorowaniem wyrobów (pieczywo okazjonalne), pieczywem głęboko mrożonym oraz sporządzaniem półproduktów. Uczestnicy zogniskowanych wywiadów grupowych wskazali również, iż oprócz twardych kwalifikacji zawodowych osoby pracujące w zawodzie **piekarz** powinny posiadać kluczowe kompetencje ogólne takie jak: zdolności manualne, znajomość przepisów BHP oraz odpowiedzialność.

Z przeprowadzonych badań wynika, iż absolwenci szkoły kształcącej w zawodzie **piekarz** posiadają ogólnozawodowe umiejętności w zakresie stosowania przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych, określania wartości odżywczej produktów spożywczych, rozróżniania metod utrwalania żywności i określania ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych oraz posługiwania się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną. Absolwenci posiadają umiejętności organizacyjne, a także specjalistyczne umiejętności w zakresie przygotowywania surowców do produkcji wyrobów piekarskich, sporządzania półproduktów piekarskich, obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich oraz przeprowadzania rozrostu i wypieku pieczywa. Co więcej, absolwenci posiadają kompetencje, na które – według badanych – za 5 lat wzrośnie zapotrzebowanie.

Kompetencją trudno dostępną wśród absolwentów są natomiast: charakteryzowanie zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych. Przyczynami luk kompetencyjnych w tym zakresie mogą być problemy uczniów w nauce, wobec czego zaleca się dodatkowe zajęcia pozalekcyjne. Pracodawcy są świadomi występujących luk i wyrażają gotowość doksztalcania osób nowo zatrudnionych na stanowisku pracy.

Wśród kandydatów do pracy w tym zawodzie trudno dostępnymi kompetencjami miękkimi są umiejętność analitycznego myślenia, kreatywność i sumienność. Zaleca się, aby kompetencje miękkie kształtować przede wszystkim na lekcjach wychowawczych.

Respondenci są zdania, iż większość kompetencji ujętych w zestawieniu można uzyskać w szkole. Ogólnozawodowe umiejętności w zakresie wyjaśniania roli drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych, charakteryzowania zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych, a także identyfikowania zagrożeń bezpieczeństwa żywności i monitorowania krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowania działań korygujących można uzupełnić na stanowisku pracy.

Kompetencje niezbędne w zawodzie **piekarza** można pozyskać poprzez uczestnictwo w certyfikowanych kursach i szkoleniach. Uczestnicy szkoleń mają możliwość zdobycia praktycznej wiedzy z zakresu piekarnictwa, w tym m.in. tworzenia ciast na różne rodzaje pieczywa oraz dzielenia ciasta na kęsy czy też wypiekania rozrośniętych kęsów w różnych typach pieców. Ponadto zapoznają się z zagadnieniami z zakresu bezpieczeństwa żywności<sup>52</sup>.

---

<sup>52</sup> <http://stor.praca.gov.pl/portal/#/ris/wyszukiwarkaSzkolen>, [dostęp: 30.05.2018].

**Tabela 14.** Lista najważniejszych kwalifikacji i kompetencji w zawodzie **piekarz** w ujęciu wyników badania ilościowego

Kwalifikacje i kompetencje		Klucz.	Trud.	Za 5 lat.	Abs.	Uzup.
Ogólnozawodowe	stosowanie przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych				X	SZ
	określanie wartości odżywczej produktów spożywczych	X		X	X	SZ
	wyjaśnianie roli drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych			X		SZ/PR
	charakteryzowanie zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych	X	X			SZ/PR
	rozdzielanie metod utrwalania żywności i określanie ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych	X		X	X	SZ
	posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną	X		X	X	SZ
Specjalistyczne	identyfikowanie zagrożeń bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)					SZ/PR
	przygotowywanie surowców do produkcji wyrobów piekarskich			X	X	SZ
	sporządzanie półproduktów piekarskich				X	SZ
	obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich.			X	X	SZ
Ogólne	przeprowadzanie rozrostu oraz wypieku pieczywa				X	SZ
	umiejętności organizacyjne				X	SZ

Objaśnienia skrótów: klucz. – kluczowe; trud. – trudno dostępne; za 5 lat. – wzrost zapotrzebowania za 5 lat; abs. – występowanie u absolwentów (nowozatrudnionych); (w) – kompetencja na wystarczającym poziomie; uzup. – formy uzupełnienia kompetencji; SZ – szkoła; PR – stanowisko pracy; KiS – certyfikowane kursy i szkolenia;

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań jakościowych (IDI) i ilościowych oraz wiedzy eksperta

## Przetwórca ryb

### Kształcenie

Zawód **przetwórca ryb** obejmuje 1 kwalifikację: "Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych" (**Tabela 5**)<sup>53</sup>. Efekty kształcenia właściwe dla tej kwalifikacji to obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych, wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów rybnych, przygotowywanie surowców oraz przetworów rybnych do dystrybucji i magazynowania<sup>54</sup>.

W Polsce absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **przetwórca ryb** po potwierdzeniu kwalifikacji „Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych” może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie **technik technologii żywności** po potwierdzeniu kwalifikacji „Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych” oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego<sup>55</sup>.

<sup>53</sup> [https://cke.gov.pl/images/\\_EGZAMIN\\_ZAWODOWY/informatory/formula\\_2017/751103.pdf](https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/751103.pdf), [dostęp: 30.05.2018].

<sup>54</sup> Ibidem.

<sup>55</sup> [https://www.ore.edu.pl/wpcontent/uploads/ksztalcenie\\_zawodowe/zawody23/cd/przetworca\\_ryb\\_751103\\_1.pdf](https://www.ore.edu.pl/wpcontent/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody23/cd/przetworca_ryb_751103_1.pdf), [dostęp: 16.05.2018].

W Niemczech edukację związaną z przemysłem rybnym można przykładowo zdobywać w zakresie hodowli i połowu ryb. Edukacja trwa 3 lata. Po ukończeniu szkolenia z hodowli ryb można od razu rozpocząć pracę u przedsiębiorcy, u którego odbywało się kształcenie (system podwójnego kształcenia), a także można dokonać dalszej specjalizacji, przykładowo w obszarze technologii żywności (technologii przetwarzania). Wymaga to odbycia 2-letniego szkolenia. Pracę można podejmować w przemyśle przetwórczym, np. w fabryce<sup>56</sup>.

### Rynek pracy

Osoby posiadające zawód **przetwórcy ryb** mogą podjąć pracę na następujących stanowiskach: przetwórcy ryb oraz pracownik przetwórstwa rybnego. Najczęściej pracodawcy wymagają od kandydatów doświadczenia w pracy na produkcji oraz posiadania aktualnej książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych lub gotowości jej wyrobienia. Istotna jest także umiejętność pracy w zespole oraz dyspozycyjność do pracy zmianowej. Atutem kandydatów są uprawnienia do obsługi wózków widłowych<sup>57</sup>.

Na podstawie wyników indywidualnych wywiadów pogłębionych oraz analizy eksperckiej, wyłoniono 12 najważniejszych kwalifikacji i kompetencji dla zawodu **przetwórcy ryb**. Wytypowana lista została wykorzystana do badania ilościowego wśród przedsiębiorców.

W opinii 1 pracodawcy można stwierdzić, iż w zawodzie **przetwórcy ryb** za 5 lat wzrośnie zapotrzebowanie na ogólnozawodowe umiejętności w zakresie wyjaśniania roli drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych, rozróżniania metod utrwalania żywności i określania ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych oraz posługiwania się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym, a także na specjalistyczną umiejętność w zakresie wykonywania czynności związanych z produkcją przetworów rybnych.

Ekspert reprezentujący szkoły zawodowe podkreślali, iż oprócz twardych kwalifikacji zawodowych osoby pracujące w zawodzie **przetwórcy ryb** powinny posiadać kluczowe kompetencje ogólne takie jak m.in. znajomość przepisów BHP, sumienność i wiedza o branży. Wśród kandydatów do pracy w tym zawodzie trudno dostępnymi kompetencjami miękkimi są kultura osobista oraz umiejętności organizacyjne. Kompetencje z tej grupy należy kształtować już w dzieciństwie, aczkolwiek szkoły także mogą uczestniczyć w ich rozwijaniu, w szczególności na lekcjach wychowawczych.

Kompetencje niezbędne w zawodzie **przetwórcy ryb** można pozyskać poprzez uczestnictwo w certyfikowanych kursach i szkoleniach. Uczestnicy szkoleń mogą nauczyć się filetować, czyścić, obierać, porcjować oraz doprawiać ryby i owoce morza, poznać różne sposoby i metody obróbki tj. gotowanie czy smażenie, a także jak działać zgodnie z zasadami zero waste, czyli jak gotować, aby nie marnować. Ponadto każdy uczestnik dowie się jak dokonać prawidłowego filetowania i krojenia ryb, pozna wszystkie niezbędne składniki do przygotowania sushi oraz jego rodzaje od prostych nigiri i hosomaków do bardziej skomplikowanych uramaki, futo maki, date maki, gunkan maki, temaki<sup>58</sup>.

<sup>56</sup> <https://www.ausbildung.de/berufe/fischwirt/karriere/#tab-bar-anchor>, [dostęp: 16.05.2018].

<sup>57</sup> <https://www.pracuj.pl>, [dostęp: 30.05.2018].

<sup>58</sup> <https://domsushi.pl/produkt/kurs-sushi/>, [dostęp: 16.05.2018].

**Tabela 15.** Lista najważniejszych kwalifikacji i kompetencji w zawodzie **przetwórcy ryb** w ujęciu wyników badania ilościowego

Kwalifikacje i kompetencje		Klucz.	Trud.	Za 5 lat.	Abs.	Uzup.
Ogólnozawodowe	określanie wartości odżywczej produktów spożywczych	Brak danych	Brak danych		Brak danych	Brak danych
	wyjaśnianie roli drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych			X		
	rozdzielanie metod utrwalania żywności i określanie ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych			X		
	rozdzielanie części oraz zespołów maszyn i urządzeń					
	rozpoznawanie instalacji technicznych stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego					
	posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym			X		
Specjalistyczne	stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań	Brak danych	Brak danych		Brak danych	Brak danych
	przygotowywanie surowców do produkcji przetworów rybnych					
	wykonywanie czynności związanych z obróbką surowców rybnych			X		
	wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów rybnych					
	przygotowywanie półproduktów i przetworów rybnych do dystrybucji					
magazynowanie surowców, półproduktów i przetworów rybnych.						

Objaśnienia skrótów: klucz. – kluczowe; trud. – trudno dostępne; za 5 lat. – wzrost zapotrzebowania za 5 lat; abs. – występowanie u absolwentów (nowozatrudnionych); (w) – kompetencja na wystarczającym poziomie; uzup. – formy uzupełnienia kompetencji; SZ – szkoła; PR – stanowisko pracy; KiS – certyfikowane kursy i szkolenia;

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań jakościowych (IDI) i ilościowych oraz wiedzy eksperta

## Technik przetwórstwa mleczarskiego

### Kształcenie

Na zawód **technik przetwórstwa mleczarskiego** składają się 2 kwalifikacje: „Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń” oraz „Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych” (**Tabela 5**)<sup>59</sup>. Efekty kształcenia właściwe dla pierwszej kwalifikacji to przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, prowadzenie procesów produkcji wyrobów spożywczych, magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowania ich do wysyłki. Efekty kształcenia właściwe dla drugiej kwalifikacji to organizowanie i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich<sup>60</sup>.

W Niemczech możliwa jest edukacja w zawodzie technolog ds. mleka. Technolog ds. mleka odpowiada zarówno za nadzorowanie etapów procesu produkcji przetworów mlecznych, jak i za działanie maszyn.

### Rynek pracy

Osoby posiadające zawód **technik przetwórstwa mleczarskiego** mogą podjąć pracę na następujących stanowiskach: operator maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich, pracownik produkcji – pomocnik mleczarski oraz organizator procesu technologicznego wyrobów mleczarskich. Wymogiem często stawianym kandydatom na te stanowiska jest posiadanie aktualnej książeczki do celów sanitarno-

<sup>59</sup> [https://cke.gov.pl/images/\\_EGZAMIN\\_ZAWODOWY/informatory/formula\\_2017/314402.pdf](https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/314402.pdf), [dostęp: 30.05.2018].

<sup>60</sup> [https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie\\_zawodowe/zawody2-3/cd/technik\\_przetworstwa\\_mleczarskiego\\_314402.pdf](https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/technik_przetworstwa_mleczarskiego_314402.pdf), [dostęp: 16.05.2018].

epidemiologicznych bądź gotowość jej wyrobienia. Istotna jest także umiejętność obsługi maszyn i urządzeń. Atutem kandydata jest też doświadczenie w branży spożywczej oraz odpowiedzialność i dokładność<sup>61</sup>.

Specyfika zawodu jest związana z tym, że urządzenia wytwarzające produkty mleczne działają przez całą dobę, zatem muszą być też monitorowane. Wymaga to pracy zmianowej, a także w weekendy<sup>62</sup>.

Na podstawie wyników indywidualnych wywiadów pogłębionych oraz analizy eksperckiej, wyłoniono 12 najważniejszych kwalifikacji i kompetencji dla zawodu **technik przetwórstwa mleczarskiego**. Wytypowana lista została wykorzystana do badania ilościowego wśród przedsiębiorców, którzy spośród zaklasyfikowanych do badania kompetencji najczęściej wskazywali jako kluczowe kompetencje ogólnozawodowe. Wśród wskazań pracodawców znalazły się ogólnozawodowe umiejętności w zakresie charakteryzowania zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych, rozróżniania metod utrwalania żywności i określania ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych, rozróżniania części oraz zespołów maszyn i urządzeń oraz posługiwania się aparaturą kontrolno-pomiarową w przetwórstwie spożywczym.

Eksperti reprezentujący szkoły zawodowe podkreślali, iż istotna jest także znajomość wyrobów mleczarskich. Wskazali również, iż oprócz twardych kwalifikacji zawodowych osoby pracujące w zawodzie **technik przetwórstwa mleczarskiego** powinny posiadać kluczowe kompetencje takie jak: znajomość przepisów BHP oraz wiedza o branży.

Z przeprowadzonych badań wynika, iż absolwenci szkoły kształcącej w zawodzie **technik przetwórstwa mleczarskiego** posiadają ogólnozawodowe umiejętności w zakresie rozróżniania maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych oraz ich części i zespołów, a także specjalistyczne umiejętności w zakresie wytwarzania wyrobów mleczarskich, obsługi maszyn i urządzeń stosowanych do ich produkcji oraz planowania procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich. Co więcej, absolwenci posiadają kompetencje, na które – według badanych – za 5 lat wzrośnie zapotrzebowanie. W opinii respondentów, wszystkie spośród posiadanych przez nowo zatrudnionych umiejętności są na wystarczającym poziomie, poza umiejętnością obsługi maszyn i urządzeń.

W opinii pracodawców, kompetencjami trudno dostępnymi wśród absolwentów są: rozróżnianie metod utrwalania żywności i określanie ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych oraz rozróżnianie części oraz zespołów maszyn i urządzeń. Luki kompetencyjne w tym zakresie wynikają w głównej mierze z różnic pomiędzy wyposażeniem szkoły i zakładów pracy. Wobec tego zaleca się nawiązanie współpracy z przedsiębiorcami (zajęcia praktyczne w zakładzie pracy, dofinansowanie nowoczesnego zaplecza do nauki praktycznej zawodu, delegowanie wykwalifikowanych pracowników do prowadzenia lekcji).

Eksperti reprezentujący szkoły zawodowe wskazali, iż trudno dostępnymi kompetencjami miękkimi są kultura osobista i umiejętności organizacyjne. Kompetencje miękkie powinno się kształtować już w dzieciństwie, aczkolwiek szkoła także może mieć na nie wpływ. Poniższe zestawienie nie zawiera wszystkich zaproponowanych kompetencji, gdyż były to dodatkowe wskazania uczestników badania jakościowego.

Respondenci są zdania, iż większość kompetencji można uzyskać w szkole. Wyjątek stanowią ogólnozawodowe umiejętności w zakresie charakteryzowania zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych oraz posługiwania się aparaturą

<sup>61</sup> <https://www.pracuj.pl>, [dostęp: 30.05.2018].

<sup>62</sup> <https://www.ausbildung.de/berufe/milchtechnologe/>, [dostęp: 16.05.2018].



kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym, które można uzupełnić także na stanowisku pracy.

**Tabela 16.** Lista najważniejszych kwalifikacji i kompetencji w zawodzie **technik przetwórstwa mleczarskiego** w ujęciu wyników badania ilościowego

Kwalifikacje i kompetencje		Klucz.	Trud.	Za 5 lat.	Abs.	Uzup.
Ogólnozawodowe	określanie wartości odżywczej produktów spożywczych					SZ
	wyjaśnianie roli drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych			X		SZ
	charakteryzowanie zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych	X		X		SZ/PR
	rozdzielanie metod utrwalania żywności i określanie ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych	X	X	X		SZ
	rozdzielanie części oraz zespołów maszyn i urządzeń	X	X	X	X (w)	SZ
	rozdzielanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych			X	X (w)	SZ
	posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym	X				SZ/PR
	stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań					SZ
Specjalistyczne	wytwarzanie wyrobów mleczarskich			X	X (w)	SZ
	obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich				X	SZ
	planowanie procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich				X (w)	SZ
	ocenianie jakości gotowego wyrobu mleczarskiego na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych i dokumentacji monitorującej parametry technologiczne					SZ

Objaśnienia skrótów: klucz. – kluczowe; trud. – trudno dostępne; za 5 lat. – wzrost zapotrzebowania za 5 lat; abs. – występowanie u absolwentów (nowozatrudnionych); (w) – kompetencja na wystarczającym poziomie; uzup. – formy uzupełnienia kompetencji; SZ – szkoła; PR – stanowisko pracy; KiS – certyfikowane kursy i szkolenia;

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań jakościowych (IDI) i ilościowych oraz wiedzy eksperta

Kompetencje niezbędne w zawodzie **technika przetwórstwa mleczarskiego** można pozyskać poprzez uczestnictwo w certyfikowanych kursach i szkoleniach. Na szkoleniu poruszane są kwestie związane z wybranymi zagadnieniami z zakresu technologii i innowacyjności mlecznych napojów fermentowanych, sposoby zapobiegania wadom, systemowe rozwiązania w zakresie ochrony żywności i zapobiegania zafałszowaniom oraz nowości mikrobiologiczne dotyczące napojów fermentowanych i ich walory zdrowotne<sup>63</sup>.

## Technik technologii żywności

### Kształcenie

Zawód **technik technologii żywności** obejmuje 2 kwalifikacje: „Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń” oraz „Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych” (**Tabela 5**)<sup>64</sup>. Efekty kształcenia właściwe dla pierwszej kwalifikacji to pozyskanie umiejętności w jednym z 5 wskazanych

<sup>63</sup> <https://www.mleczarstwpolskie.pl/2018/05/Zaproszenie-na-szkolenie-w-dn-3-5-07-2018-r>, [dostęp: 16.05.2018].

<sup>64</sup> [https://cke.gov.pl/images/\\_EGZAMIN\\_ZAWODOWY/informatory/formula\\_2017/314403.pdf](https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/314403.pdf), [dostęp: 30.05.2018].

obszarów: operowania maszynami i urządzeniami przemysłu spożywczego, piekarstwa, cukiernictwa, masarstwa, przetwórstwa rybnego. Po uzyskaniu tej kwalifikacji uczniowie mogą w 2-letniej branżowej szkole stopnia II kontynuować naukę w zakresie drugiej kwalifikacji. Natomiast efekty kształcenia właściwe dla drugiej kwalifikacji to organizowanie produkcji wyrobów spożywczych i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych<sup>65</sup>.

Badanie losów absolwentów (2015, 2016) wykazało, że uczniom zdecydowanie zabrakło większej ilości praktyk w zakładach gastronomicznych. Absolwenci wskazali także na niską jakość odbywanych praktyk, na których wykonują czynności niezwiązane z przyszłą pracą. Oznacza to, iż zajmowali się raczej różnego rodzaju pracami porządkowymi, aniżeli przygotowaniem do zawodu i zdobywaniem umiejętności<sup>66</sup>.

W Niemczech możliwe jest zdobycie wykształcenia w zawodzie specjalista technologii żywności. Kształcenie wyposaża w uprawnienia do pracy w przemyśle spożywczym i do określania sposobu przetwarzania produktów<sup>67</sup>.

### Rynek pracy

Osoby posiadające zawód **technik technologii żywności** mogą podjąć pracę na następujących stanowiskach: technolog żywności, asystent ds. rozliczania produkcji, asystent technologa żywności oraz specjalista ds. HACCP. Wymogami stawianymi kandydatom na te stanowiska są: znajomość pakietu MS Office, wiedza praktyczna z zakresu pracy w systemie HACCP oraz odbyte szkolenia w tym zakresie. Ponadto pracodawcy cenią znajomość języków obcych oraz umiejętność pracy w zespole. Mile widziane jest również doświadczenie na podobnym stanowisku<sup>68</sup>.

Na podstawie wyników indywidualnych wywiadów pogłębionych oraz analizy eksperckiej, wyłoniono 12 najważniejszych kwalifikacji i kompetencji dla zawodu **technik technologii żywności**. Wytypowana lista została wykorzystana do badania ilościowego wśród przedsiębiorców, którzy spośród zaklasyfikowanych do badania kompetencji najczęściej wskazywali jako kluczowe kompetencje ogólnozawodowe.

Eksperti reprezentujący szkoły zawodowe podkreślali, iż osoby pracujące w zawodzie **technik technologii żywności** powinny posiadać kluczowe kompetencje takie jak: znajomość przepisów BHP, umiejętność organoleptycznej oceny żywności oraz wiedza o branży.

Z przeprowadzonych badań wynika, iż absolwenci szkoły kształcącej w zawodzie **technik technologii żywności** posiadają ogólnozawodowe umiejętności w zakresie charakteryzowania zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych, posługiwania się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym, rozróżniania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych oraz rozróżniania operacji i procesów wykorzystywanych w produkcji żywności, a także specjalistyczną umiejętność w zakresie organizowania i nadzorowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym. Co więcej, absolwenci nie posiadają umiejętności wytwarzania produktów spożywczych, na którą – według badanych – za 5 lat wzrośnie zapotrzebowanie. W opinii respondentów tylko 2 spośród posiadanych przez nowozatrudnionych umiejętności są na wystarczającym poziomie do realizacji zadań zawodowych (rozróżnianie surowców, dodatków i materiałów oraz operacji i procesów).

<sup>65</sup> [https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie\\_zawodowe/zawody2-3/cd/technik\\_technologii\\_zywnosci\\_314403.pdf](https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/technik_technologii_zywnosci_314403.pdf), [dostęp: 16.05.2018].

<sup>66</sup> Badanie losów absolwentów 2015 i 2016.

<sup>67</sup> [https://www.bmwi.de/Redaktion/DE/Artikel/Berufsbilder/fachkraft-fuer-lebensmitteltechnik.html#doc202342\\_bodyText4](https://www.bmwi.de/Redaktion/DE/Artikel/Berufsbilder/fachkraft-fuer-lebensmitteltechnik.html#doc202342_bodyText4), [dostęp: 16.05.2018].

<sup>68</sup> <https://www.pracuj.pl>, dostęp: 30.05.2018.

W opinii pracodawców, kompetencjami trudno dostępnymi wśród absolwentów są: posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym oraz rozróżnianie operacji i procesów wykorzystywanych w produkcji żywności. Wykształcenie tych kompetencji wymaga odpowiedniej bazy do nauki praktycznej zawodu, należy je zatem kształcić w rzeczywistych warunkach pracy. Zaleca się nawiązać współpracę z pracodawcami – w zakresie organizacji zajęć praktycznych w przedsiębiorstwie bądź dofinansowania zakupu odpowiedniej aparatury.

Według ekspertów reprezentujących szkoły zawodowe, trudno dostępnymi kompetencjami miękkimi są kultura osobista i kreatywność. Zaleca się przeznaczać lekcje wychowawcze na kształtowanie kompetencji miękkich. Każdy nauczyciel powinien zwracać uwagę na wszystkie nieodpowiednie zachowania.

Respondenci są zdania, iż większość kompetencji uczniowie mogą uzyskać na etapie kształcenia w szkole oraz uzupełnić na stanowisku pracy. Wyjątek stanowi umiejętność obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych, którą można nabyć wyłącznie na stanowisku pracy.

**Tabela 17.** Lista najważniejszych kwalifikacji i kompetencji w zawodzie **technik technologii żywności** w ujęciu wyników badania ilościowego

Kwalifikacje i kompetencje		Klucz.	Trud.	Za 5 lat.	Abs.	Uzup.
Ogólnozawodowe	wyjaśnianie roli drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych					SZ/PR
	charakteryzowanie zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych				X	SZ
	rozdzielanie metod utrwalania żywności i określanie ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych					SZ/PR
	rozdzielanie części oraz zespołów maszyn i urządzeń	X				SZ
	posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym	X	X		X	SZ/PR
	rozdzielanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych	X			X (w)	SZ/PR
	rozdzielanie operacji i procesów wykorzystywanych w produkcji żywności	X	X		X (w)	SZ
	charakteryzowanie procesów technologicznych produkcji wyrobów spożywczych	X				SZ/PR
Specjalistyczne	wytwarzanie produktów spożywczych			X		SZ
	obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych	X				PR
	organizowanie i nadzorowanie przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym				X	SZ
	kontrolowanie pracy maszyn stosowanych w przetwórstwie żywności					SZ/PR

Objaśnienia skrótów: klucz. – kluczowe; trud. – trudno dostępne; za 5 lat. – wzrost zapotrzebowania za 5 lat; abs. – występowanie u absolwentów (nowozatrudnionych); (w) – kompetencja na wystarczającym poziomie; uzup. – formy uzupełnienia kompetencji; SZ – szkoła; PR – stanowisko pracy; KiS – certyfikowane kursy i szkolenia;

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań jakościowych (IDI) i ilościowych oraz wiedzy eksperta

Kompetencje niezbędne w zawodzie **technik technologii żywności** można pozyskać poprzez uczestnictwo w certyfikowanych kursach i szkoleniach. Kursy umożliwiają nabycie przez słuchaczy umiejętności z zakresu: oceny jakości surowców gastronomicznych, przygotowania i obróbki wstępnej surowców, przygotowania półproduktów, obróbki cieplnej, chłodzenia i zamrażania oraz wykańczania wyrobów garmazeryjnych, a także

odpowiedniego doboru maszyn i urządzeń gastronomicznych do określonych czynności i właściwego posługiwania się nimi. Ponadto uczestnicy szkoleń dowiedzą się o ocenie ryzyka (HACCP), działaniach prewencyjnych, planie zabezpieczenia zakładu, transportu i magazynowania, kontroli procesów, oraz bezpieczeństwie danych i IT<sup>69</sup>.

## Wędliniarz

### Kształcenie

Na zawód **wędliniarz** składa się 1 kwalifikacja: „Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych” (**Tabela 5**)<sup>70</sup>.

Efekty kształcenia właściwe dla tej kwalifikacji to rozbiór i wykrawanie mięsa, magazynowanie i przygotowanie mięsa do dystrybucji, wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych, magazynowanie i przygotowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji<sup>71</sup>.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **wędliniarz** po potwierdzeniu kwalifikacji „Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych” może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji „Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych” oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego<sup>72</sup>.

### Rynek pracy

Osoby posiadające zawód **wędliniarz** mogą podjąć pracę na następujących stanowiskach: rzeźnik oraz wędliniarz. Na tych stanowiskach konieczne jest posiadanie aktualnej książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych lub gotowość jej wyrobienia. Pracodawcy oczekują także doświadczenia w pracy w zawodzie oraz gotowości do pracy w niskich temperaturach. Istotna jest również samodzielność oraz zaangażowanie<sup>73</sup>.

Na podstawie wyników indywidualnych wywiadów pogłębionych oraz analizy eksperckiej, wyłoniono 12 najważniejszych kwalifikacji i kompetencji dla zawodu **wędliniarz**. Wytypowana lista została wykorzystana do badania ilościowego wśród przedsiębiorców, którzy spośród zaklasyfikowanych do badania kompetencji najczęściej wskazywali jako kluczowe kompetencje specjalistyczne. Wskazania pracodawców obejmują specjalistyczne umiejętności w zakresie dokonywania rozbioru tusz zwierząt rzeźnych oraz wykrawania mięsa, magazynowania i przygotowania mięsa do dystrybucji oraz obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsa. Istotne są także ogólnozawodowe umiejętności w zakresie rozróżniania metod utrwalania żywności i określania ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych oraz identyfikowania zagrożeń bezpieczeństwa żywności i monitorowania krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowania działań korygujących zgodnie z zasadami GHP, GMP i systemem HACCP.

<sup>69</sup> <https://www.tuv-sud.pl/pl-pl/kompetencje/akademia-szkolenia-otwarte-i-seminaria/programy-szkolen/zywnosc/f13-warsztaty-food-defence>, [dostęp: 16.05.2018].

<sup>70</sup> [https://cke.gov.pl/images/\\_EGZAMIN\\_ZAWODOWY/informatory/formula\\_2017/751107.pdf](https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/751107.pdf), [dostęp: 30.05.2018].

<sup>71</sup> Ibidem.

<sup>72</sup> [https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie\\_zawodowe/zawody2-3/cd/wedliniarz\\_751107\\_1.pdf](https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/wedliniarz_751107_1.pdf), [dostęp: 16.05.2018].

<sup>73</sup> <https://www.pracuj.pl>, [dostęp: 30.05.2018].

Eksperci reprezentujący szkoły zawodowe podkreślali, iż **wędliniarz** wykonuje ciężką pracę fizyczną, wobec czego uczniowie nie decydują się na wybór tego kierunku kształcenia – ludzie nie lubią ciężkiej pracy i nie są do niej przyzwyczajeni. Wskazali również, iż oprócz twardych kwalifikacji zawodowych osoby pracujące w zawodzie **wędliniarz** powinny posiadać kluczowe kompetencje ogólne takie jak: wiedza o branży, znajomość przepisów BHP, zdolności manualne i sprawność fizyczna.

Z przeprowadzonych badań wynika, iż absolwenci szkoły kształcącej w zawodzie **wędliniarz** są odpowiedzialni, znają receptury i procesy technologiczne, a także potrafią rozróżniać gatunki mięsa oraz metody utrwalania żywności i określać ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych. Co więcej, absolwenci posiadają kompetencje, na które – według badanych – za 5 lat wzrośnie zapotrzebowanie. Żadna spośród posiadanych przez absolwentów umiejętności nie jest na wystarczającym poziomie do realizacji zadań zawodowych.

W opinii pracodawców, kompetencjami trudno dostępnymi wśród absolwentów są: identyfikowanie zagrożeń bezpieczeństwa żywności i monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), dokonywanie rozbioru tusz zwierząt rzeźnych oraz wykrawania mięsa, a także wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych. Uczniowie nie wnoszą tych kompetencji ze szkoły, gdyż te mogą być kształtowane jedynie w rzeczywistych warunkach pracy. Należy zatem nawiązać współpracę z pracodawcami w zakresie organizacji wycieczek do zakładu pracy oraz zajęć praktycznych na stanowisku.

Według ekspertów reprezentujących szkoły zawodowe, trudno dostępnymi kompetencjami miękkimi są kultura osobista oraz umiejętności organizacyjne. Kompetencje miękkie powinno się kształtować od wczesnych lat życia, aczkolwiek szkoła w ograniczonym stopniu również może wpłynąć na ich rozwój. Na rozwijanie tej grupy kompetencji zaleca się przeznaczać lekcje wychowawcze.

Respondenci są zdania, iż większość kompetencji można uzyskać na stanowisku pracy. Wyjątkiem jest identyfikowanie zagrożeń bezpieczeństwa żywności i monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących – tę kompetencję można zdobyć także w szkole. Z kolei specjalistycznej umiejętności w zakresie rozróżniania gatunków mięsa uczniowie nie mogą nabyć na stanowisku pracy – powinni uzyskać ją w szkole.

Kompetencje niezbędne w zawodzie **wędliniarza** można pozyskać poprzez uczestnictwo w certyfikowanych kursach i szkoleniach. Uczestnicy mogą zdobyć wiedzę teoretyczną i praktyczną z zakresu: obowiązującego ustawodawstwa żywnościowego; rozróżniania elementów tusz; technologii rozbioru i przetwarzania mięsa białego i czerwonego; technologii produkcji ubocznych artykułów rzeźnych; maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle mięsnym<sup>74</sup>.

---

<sup>74</sup> <http://www.zdz.katowice.pl/rozbieracz-wykrawacz-4>, [dostęp: 16.05.2018].

**Tabela 18.** Lista najważniejszych kwalifikacji i kompetencji w zawodzie **wędliniarz** w ujęciu wyników badania ilościowego

Kwalifikacje i kompetencje		Klucz.	Trud.	Za 5 lat.	Abs.	Uzup.
Ogólnozawodowe	posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym					PR
	identyfikowanie zagrożeń bezpieczeństwa żywności i monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)	X	X	X		SZ/PR
	rozdzielanie metod utrwalania żywności i określanie ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych	X		X	X	SZ
Specjalistyczne	dokonywanie rozbioru tusz zwierząt rzeźnych oraz wykrawania mięsa	X	X			PR
	magazynowanie i przygotowywanie mięsa do dystrybucji	X		X		PR
	obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsa	X				PR
	wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych		X	X		PR
	magazynowanie i przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji.			X		PR
	znajomość receptur				X	PR
	znajomość procesów technologicznych			X	X	PR
	rozdzielanie gatunków mięsa				X	SZ
Ogólne	odpowiedzialność				X	Brak danych

Objaśnienia skrótów: klucz. – kluczowe; trud. – trudno dostępne; za 5 lat. – wzrost zapotrzebowania za 5 lat; abs. – występowanie u absolwentów (nowozatrudnionych); (w) – kompetencja na wystarczającym poziomie; uzup. – formy uzupełnienia kompetencji; SZ – szkoła; PR – stanowisko pracy; KiS – certyfikowane kursy i szkolenia;

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań jakościowych (IDI) i ilościowych oraz wiedzy eksperta

## Wnioski dla branży spożywczej

Branża spożywcza zajmuje się przede wszystkim produkcją żywności i napojów. W województwie małopolskim rozwój branży ograniczany jest m.in. poprzez niewystarczającą liczbę wykwalifikowanych pracowników na rynku (w szczególności **piekarzy i cukierników**) oraz brak młodych osób chętnych do podjęcia pracy na produkcji. W branży w województwie małopolskim funkcjonuje 6 429 podmiotów gospodarczych (zaledwie 1,69% wszystkich przedsiębiorstw regionu), które działają w 3 działach PKD: 03 – rybactwo, 10 – produkcja artykułów spożywczych oraz 11 – produkcja napojów. Do największych przedsiębiorstw działających w branży w województwie małopolskim zalicza się m.in. Małopolską Hodowlę Roślin Sp. z o. o. (Kraków), Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowe Dar Morza (Kraków), Zakłady Mięsne Unimięs S.A. (Chrzanów), Wawel S.A. (Kraków), Przedsiębiorstwo Produkcji Lodów Koral Józef Koral Spółka Jawna (Limanowa), Roleski Spółka Jawna (Zgłobice), Wosana S.A. (Andrychów) oraz Philip Morris Polska S.A. (Kraków).

Na przestrzeni ostatnich lat (2014-2017) liczba uczniów kształcących się w branży utrzymywała się na stabilnym poziomie (ponad 1 400 osób). W tym okresie najwięcej osób kształciło się w zawodzie **cukiernik**. Co istotne, w roku szkolnym 2017/2018 w Małopolsce kształcenie odbywało się w 4 profesjach branży. W analizowanym okresie nauczania nie prowadzono w zawodach **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, przetwórcy ryb** oraz **technik przetwórstwa mleczarskiego**. Badanie FGI wykazało, iż tak wąska specjalizacja

w tych zawodach nie jest atrakcyjna dla uczniów, a wręcz przeciwnie – zniechęca ich do podjęcia kształcenia w takich kierunkach. Co więcej, pracodawcy, którzy byliby zainteresowani podjęciem współpracy z placówkami edukacyjnymi są zlokalizowani w dużych odległościach od szkół, wobec czego realizacja kształcenia jest utrudniona – to także wpływa na brak zainteresowania tymi zawodami. Praca w tych zawodach niejednokrotnie wiąże się z trudnymi warunkami pracy (np. wilgoć, huk maszyn), a uczniowie nie mają w sobie tyle samozaparcia i wybierają kierunki, po których mogą podjąć łatwiejszą pracę w dogodniejszych warunkach.

W ostatnich latach (2014-2017) absolwenci występowali w 4 zawodach z branży, w których prowadzone było kształcenie – **cukiernik, piekarz, technik technologii żywności** oraz **wędliniarz**. Liczba absolwentów w zawodach stanowi bezpośrednie odzwierciedlenie liczby uczniów, których w analizowanym okresie najwięcej było w zawodzie **cukiernik**. W roku 2017 odnotowano znacznie mniej absolwentów w branży aniżeli w 2014 roku (o 292 osoby mniej).

Z deklaracji pracodawców wynika, iż obecnie największe zapotrzebowanie dotyczy zawodu **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** (39% wskazań), **cukiernik** (37%) oraz **technik technologii żywności** (34%). Badanie wykazało także, iż zapotrzebowanie na wszystkie zawody z branży będzie się zmniejszać, aczkolwiek za 5 lat największe nadal utrzymywają się będzie w profesjach **operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego** (23%), **cukiernik** (19%) oraz **technik technologii żywności** (18%).

Dostrzega się, iż pracodawcy oczekują od absolwentów przede wszystkim kompetencji ogólnozawodowych (**operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, technik przetwórstwa mleczarskiego** oraz **technik technologii żywności**). Wyjątek stanowiły 2 zawody – **cukiernik** oraz **wędliniarz**, w przypadku których większe znaczenie badani przypisali kompetencjom specjalistycznym.

Kompetencje specjalistyczne określane przez przedsiębiorców mianem kluczowych najczęściej stanowiły umiejętności praktyczne, związane z wytwarzaniem wyrobów spożywczych i obsługą maszyn i urządzeń. W opinii badanych te kompetencje najczęściej oferowane są przez szkolnictwo zawodowe (np. dekorowanie wyrobów cukierniczych, sporządzenie półproduktów piekarskich, wytwarzanie wyrobów mleczarskich). Uczniowie mogą dodatkowo uzupełnić na stanowisku pracy umiejętność kontrolowania pracy maszyn stosowanych w przetwórstwie żywności. Niejednokrotnie zdarza się, iż kompetencje nie są oferowane przez szkolnictwo zawodowe, wobec czego można je nabyć jedynie w rzeczywistych warunkach pracy (np. obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsa lub do produkcji wyrobów spożywczych).

Do kluczowych kompetencji ogólnozawodowych najczęściej zalicza się wiedzę teoretyczną związaną z zawodem, dotyczącą m.in. rozróżniania metod utrwalania żywności i określania ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych. Kompetencje z grupy ogólnozawodowych uczniowie w większości mogą nabyć już w trakcie kształcenia w szkole (np. określanie wartości odżywczej produktów spożywczych), a na późniejszym etapie część z nich mogą uzupełnić także na stanowisku pracy (np. charakteryzowanie zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych). Niektóre kompetencje z tej grupy można nabyć jedynie na stanowisku pracy (np. rozpoznawanie urządzeń do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzeń energetycznych).

Pracodawcy często wskazywali, iż kompetencje ogólne można uzyskać przede wszystkim w szkole (np. umiejętności organizacyjne, znajomość języka angielskiego). Z kolei znajomość przepisów BHP uczniowie mogą nabyć dopiero w rzeczywistych warunkach pracy na stanowisku.

Kolejna tabela stanowi zestawienie kluczowych kompetencji oczekiwanych od absolwentów w poszczególnych zawodach branży spożywczej.



**Tabela 19.** Kluczowe kompetencje w zawodach branży spożywczej

NAZWA ZAWODU	KLUCZOWE KOMPETENCJE
Cukiernik	stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań
	obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych
	sporządzanie półproduktów cukierniczych
	sporządzanie gotowych wyrobów cukierniczych
	dekorowanie wyrobów cukierniczych.
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego	rozdzielanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych
	rozpoznawanie urządzeń do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzeń energetycznych
	posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym
	stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań
	przeprowadzanie oceny organoleptycznej surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych
	użytkowanie maszyn i urządzeń stosowanych do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych
	przygotowywanie surowców do produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń
Piekarz	określanie wartości odżywczej produktów spożywczych
	charakteryzowanie zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
	rozdzielanie metod utrwalania żywności i określanie ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych
	posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną
Przetwórcza ryb	-
Technik przetwórstwa mleczarskiego	charakteryzowanie zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
	rozdzielanie metod utrwalania żywności i określanie ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych
	rozdzielanie części oraz zespołów maszyn i urządzeń
	posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym
Technik technologii żywności	rozdzielanie części oraz zespołów maszyn i urządzeń
	posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym
	rozdzielanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych
	rozdzielanie operacji i procesów wykorzystywanych w produkcji żywności
	charakteryzowanie procesów technologicznych produkcji wyrobów spożywczych
	obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych
Wędliniarz	identyfikowanie zagrożeń bezpieczeństwa żywności i monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)
	rozdzielanie metod utrwalania żywności i określanie ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych
	dokonywanie rozbioru tusz zwierząt rzeźnych oraz wykrawania mięsa
	magazynowanie i przygotowywanie mięsa do dystrybucji
	obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsa

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań jakościowych (IDI) i ilościowych oraz wiedzy eksperta

Uczestnicy badań jakościowych zidentyfikowali lukę kompetencyjną wśród absolwentów w obszarze kultury osobistej. Podkreślali, że kompetencja ta zależna jest od wychowania wyniesionego z domu, choć szkoła również ma tu możliwość interwencji i wypracowania konkretnych postaw co ma przełożenia na kształtowanie kultury osobistej. Uczniom brakuje również pewnych umiejętności organizacyjnych i zarządzania (te można także kształtować podczas stażu w zakładzie pracy). Szkoła powinna zatem intensywniej wdrażać działania umożliwiające uczniom nabycie tego typu kompetencji – obecnie wśród uczniów wyłaniane są jednostki dominujące



(tzw. „szefowie”) w trakcie zajęć, co pozwala im częściowo na zdobywanie tych kompetencji. Szkoła powinna jednak położyć na to większy nacisk, gdyż umiejętności te są oczekiwane w pracy zawodowej.

Pracodawcy uczestniczący w indywidualnych wywiadach pogłębionych wskazywali, iż są świadomi braku kwalifikacji i kompetencji u absolwentów. W związku z tym, są gotowi, by dokształcać nowo zatrudnionych pracowników. W przypadku przetwórstwa spożywczego luki kompetencyjne związane są często z rozróżnianiem, obsługą i konserwacją maszyn i urządzeń (**cukiernik, technik przetwórstwa mleczarskiego**). Wynika to z faktu, iż w każdym zakładzie są inne maszyny produkcyjne, dlatego nowi pracownicy muszą się nauczyć ich obsługi dopiero na stanowisku pracy. Co więcej, placówki edukacyjne nie zawsze mają możliwość zakupu najnowszego wyposażenia i sprzętu, który stosowany jest w przedsiębiorstwach, wobec czego rozwiązaniem byłoby dofinansowanie szkoły bądź zakup sprzętu do pracowni. Takie działania pomogłoby ograniczyć bądź uniknąć luk kompetencyjnych z tego obszaru. By uzupełnić swoje umiejętności, kandydaci muszą być zaangażowani i chętni do samodoskonalenia. W skrajnych przypadkach trudności ze znalezieniem pracowników pracodawcy prowadzą rekrutacje poza województwem (w szczególności na stanowiska **cukiernik** oraz **piekarz**).

W branży spożywczej współpraca pomiędzy szkołami a pracodawcami odbywa się na wielu płaszczyznach. Są to przede wszystkim praktyki, wycieczki zawodoznawcze, wizyty w zakładach pracy, klasy patronackie, staże unijne, udział w eventach branżowych. Szkoły starają się współpracować z dużą liczbą pracodawców, aby wachlarz możliwości był jak najszerszy.


Inicjacja współpracy występuje po obu stronach. Dużym ułatwieniem dla szkół jest obecność dużego zakładu, jak również przychylność uczniów i ich rodziców np. do stworzenia klasy patronackiej. Kierunki w ramach branży spożywczej nie zawsze są kierunkami pierwszego wyboru (np. **cukiernik, piekarz, wędliniarz**), stąd potrzeba uświadamiania uczniów i ich rodziców o korzyściach wynikających z możliwej współpracy szkół z pracodawcami i późniejszej wysokiej gwarancji zatrudnienia.

Informacja zwrotna od pracodawcy po praktykach ma różny charakter. Szkoły są otwarte na uwagi, przy czym, jeśli opinia jest zdawkowa, w małym stopniu merytoryczna szkoły starają się zmieniać pracodawców (opisany powyżej duży wachlarz firm).

Współpraca z przedsiębiorcami dotyczy może promocji określonych zawodów, a następnie przygotowania młodzieży do ich wykonywania. Pracodawcy mogą organizować dodatkowe zajęcia praktyczne w zakładzie pracy (w szczególności w zawodzie **cukiernik, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, technik technologii żywności** oraz **wędliniarz**) i oferować praktyki. Dobrym pomysłem jest także zaangażowanie pracodawców w wymianę doświadczeń ze szkołą, a następnie włączenie ich w modyfikację programów nauczania w zależności od potrzeb przedsiębiorców. Dzięki temu pracodawcy uczestniczą w przygotowaniu do pracy osób kształcących się, a także promują pożądane zawody.

W przypadku przetwórstwa rybnego i przetwórstwa mleczarskiego to pracodawcy wyrażają zainteresowanie współpracą ze szkołami, których liczba niestety jest niewielka. Do tego dochodzi duża odległość od szkoły do pracodawcy, stąd współpraca w ramach tych kierunków praktycznie w ogóle nie jest podejmowana. Warto w ramach takiej współpracy skupić się nie tylko na samej organizacji praktyk zawodowych, ale rozważyć również zapewnienie praktykantom dojazdu do tych zakładów pracy. Sposobem na promocję tych zawodów (**przetwórca ryb, technik przetwórstwa mleczarskiego**) byłoby także wynagrodzenie dla najlepiej sprawujących się uczniów.

Zaleca się również modyfikację programów kształcenia pod kątem oczekiwań pracodawców. Kluczowe problemy identyfikowane przez przedsiębiorców i przedstawicieli szkół to niewystarczająca baza do praktycznej nauki



zawodu, a także egzaminy zdawane ustnie lub pisemnie zamiast testów praktycznych. Przekłada się to na niepełną znajomość procesu tworzenia wyrobów (w szczególności **piekarz, cukiernik**), co utrudnia pracodawcom znalezienie odpowiednich pracowników. Ma to również związek z wdrażaniem przez duże sieci handlowe daleko idącej automatyzacji procesu produkcji spożywczej (produkty głęboko mrożone), co również rzutuje na mniejszą znajomość procesu produkcyjnego. Warto zatem programy kształcenia zmodyfikować w ten sposób, aby skutecznie przekazywać wiedzę teoretyczną.

Rekomenduje się również, aby na pracę nad kompetencjami miękkimi przeznaczać godziny wychowawcze. Luki kompetencyjne w zakresie umiejętności miękkich występują wśród absolwentów wszystkich analizowanych zawodów – wobec tego zaleca się, aby w programie nauczania każdego zawodu godziny wychowawcze przeznaczone były na doskonalenie tej grupy kompetencji. Co więcej, warto rozplanować przebieg pracy nad tymi kompetencjami.