

Technik technologii żywności

Wybór kwalifikacji

Kwalifikacja TG. 03 Produkcja wyrobów piekarskich

magazynowanie surowców piekarskich

wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich

przygotowanie kęsów do wypieku i wypiek ciasta

przygotowania pieczywa do dystrybucji

Egzamin potwierdzający kwalifikację w zawodzie TG. 03

Koniec II semestru klasy III

Kwalifikacja TG. 04 Produkcja wyrobów cukierniczych

magazynowanie surowców cukierniczych

wytwarzanie wyrobów cukierniczych

dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji

Egzamin potwierdzający kwalifikację w zawodzie TG. 04

Koniec II semestru klasy III

Kwalifikacja TG. 17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

organizowanie produkcji wyrobów spożywczych

nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Egzamin potwierdzający kwalifikację w zawodzie TG. 17

Koniec I semestru klasy IV

Możliwość zatrudnienia:

- zakłady i jednostki zajmujące się przetwórstwem, kontrolą, obrotem żywności oraz żywieniem człowieka,
- instytucje kontrolujące jakość produktów na różnych szczeblach jej produkcji i obrotu,
- laboratoria analityczne i kontroli jakości produktów spożywczych,
- zakłady żywienia zbiorowego,
- urzędy celne.

Perspektywy rozwoju zawodowego:

- technolog w zakładach przetwórstwa spożywczego,
- menager,
- laborant,
- analityk produkcji żywności,
- kierownik produkcji.

Kompetencje społeczne absolwenta:

- dobiera narzędzia i maszyny do określonej produkcji,
- jest otwarty na potrzeby i oczekiwania rynku,
- kreatywny w działaniu poprzez najnowsze metody zarządzania,
- potrafi tworzyć projekty technologiczne w zakładach przetwórczych.

Kariera edukacyjna:

studia na kierunkach:

- technologia żywności i żywienie człowieka,
- dietetyka,
- towaroznawstwo,
- biotechnologia,
- jakość i bezpieczeństwo żywności,
- analityka żywności.