

Technik technologii żywności

Wybór kwalifikacji

Kwalifikacja SPC.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 SPC.03
Koniec II semestru klasy III

Kwalifikacja SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych

- magazynowanie surowców cukierniczych
- wytwarzanie wyrobów cukierniczych
- dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji

Egzamin potwierdzający kwalifikację w zawodzie SPC.01
Koniec II semestru klasy III

Kwalifikacja SPC.07 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

- organizowanie produkcji wyrobów spożywczych
- nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Egzamin potwierdzający kwalifikację w zawodzie SPC. 07
Koniec I semestru klasy V

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.