

TECHNIK TECHNOLOGI ŻYWNOSCI

Nauka trwa 4 lata i obejmuje 2 kwalifikacje:

Kwalifikacja 1:

TG.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń

Kwalifikacja 2:

TG.17. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

Przedmioty zawodowe: podstawy fizjologii i żywienia człowieka, żywienie dietetyczne, organizacja pracy, działalność gospodarcza w branży przemysłowo - żywnościowym, język obcy w przemyśle spożywczym, procesy technologiczne w przetwórstwie spożywczym, maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle spożywczym, technologia przetwórstwa spożywczego, ocena jakości żywności, przechowywanie, gospodarka magazynowa.

CZEGO SIĘ NAUCZYSZ NA TYM KIERUNKU:

- wytwarzania produktów spożywczych,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych,
- organizowania i nadzorowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym,
- kontrolowania pracy maszyn stosowanych w przetwórstwie żywności;
- wytwarzanie półproduktów i wyrobów gotowych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych,
- magazynowania wyrobów gotowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych i środków transportu wewnętrznego,
- podstaw o żywieniu osób zdrowych i chorych,
- planowaniu żywienia osób indywidualnych i grup ludności,
- zasad i organizacji żywienia w placówkach żywienia otwartego i zamkniętego.

CO ZAPEWNI SZKOŁA:

- praktyki zawodowe w zakładach żywienia lub planowania żywienia zamkniętego i otwartego zajmujących się żywieniem/produkcją żywności i planowaniem żywienia dla osób indywidualnych lub grup ludności,
- zajęcia praktyczne w pracowni technologii żywności wyposażonej w sprzęty do przemysłowej produkcji potraw,
- wycieczki przedmiotowe do zakładów gastronomicznych i na pokazy połączone z degustacją produktów regionalnych, nowych produktów spożywczych itp.,

- wyjazdy na targi żywności/maszyn i urządzeń/opakowań oraz targi rolnicze (Polagra Food, Polagra Agro).

ABSOLWENT MOŻE PRACOWAĆ:

- w działach żywienia szpitali i kuchni szpitalnych, kuchniach do przygotowywania posiłków dla niemowląt, sanatoriach, domach wczasowych,
- w gabinetach dietetycznych poradni ogólnych i specjalistycznych,
- w zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego,
- w zakładach żywienia zbiorowego, w szczególności jadłodajniach, restauracjach dietetycznych i stołówkach pracowniczych,
- w działach higieny żywności i żywienia zbiorowego oraz stacjach sanitarno-epidemiologicznych,
- we wszystkich branżach przemysłu spożywczego, np.: piekarnictwo, cukiernictwo, przetwórstwo mięsne, mleczarstwo, browarnictwo, gorzelnictwo,
- w laboratoriach zakładowych przemysłu spożywczego,
- w stacjach kontroli jakości przemysłu spożywczego.

