



Zespół Szkół im. Konstytucji 3 Maja

ul. Mierosławskiego 10, 14-200 Iława

Technik Technologii Żywności

OPIS KIERUNKU

Podstawowym zadaniem przemysłu spożywczego i całej gospodarki żywnościowej jest prawidłowe i racjonalne wyżywienie ludności. Jest to rynek perspektywiczny, jeśli potrzebujesz stabilnej pracy, pomyśl o zawodzie technologa żywności. Jako technolog żywności możesz czuwać nad procesem przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych w gotowe produkty spożywcze i dbać o wysoką jakość produkowanej żywności. Ponadto zadaniem przemysłu spożywczego jest dostarczenie produktów zarówno o wysokiej wartości odżywczej, jak i dietetycznej oraz przygotowanych do spożycia tak, aby nie wymagały dużego nakładu pracy.

NAUCZYSZ SIĘ

- przygotowywać surowce, dodatki do żywności i materiałów pomocniczych;
- prowadzić procesy produkcji wyrobów spożywczych;
- magazynować wyroby gotowe i przygotowane ich do wysyłki;
- magazynować surowce piekarskie, cukiernicze;
- wytwarzać wyroby piekarskie i cukiernicze;
- dekorować wyroby cukiernicze i przygotować je do dystrybucji
- rozpoznawać elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych;
- dobierać metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych;
- stosować receptury oraz przestrzegać norm obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- dobierać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji poszczególnych wyrobów spożywczych;
- monitorować przebieg produkcji wyrobów spożywczych pod kątem zgodności z systemami zapewnienia jakości.

PERSPEKTYWY ZAWODOWE

Po ukończeniu tego kierunku bez problemu znajdziesz pracę w:

- przedsiębiorstwach produkcyjnych przetwórstwa spożywczego;
- instytucjach prowadzących badanie i ocenę żywności;
- instytucjach prowadzących handel artykułami spożywczymi;
- instytucjach odpowiedzialnych za przechowanie i dystrybucję żywności.
- nowoczesnych zakładach przemysłu spożywczego, wyposażone w zautomatyzowane linie produkcyjne,

- instytucjach prowadzących badania i ocenę żywności - laboratoriach jakości żywności, sanepidzie,
- placówki żywienia zbiorowego,
- poradniach dietetycznych,
- handlu artykułami spożywczymi i dystrybucji żywności
- możesz też kontynuować naukę na studiach wyższych ze szczególnym uwzględnieniem wydziałów technologii żywności, dietetyka, towaroznawstwo,

KWALIFIKACJE:

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

SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych..

PRZEDMIOTY REALIZOWANE W ZAKRESIE ROZSZERZONYM:

- matematyka,
- chemia