

## **TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI (314403)**

Zajmuje się opracowywaniem nowych produktów żywnościowych i technologii. Organizuje i nadzoruje proces produkcji produktów żywnościowych na powierzonym mu odcinku produkcji. Może zajmować się również świadczeniem pomocy technicznej związanej z badaniami w zakresie nowoczesnych technik i technologii oraz opracowywaniem nowych asortymentów produktów żywnościowych.

### **CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik technologii żywności powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) wytwarzania produktów spożywczych,
- 2) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych,
- 3) organizowania i nadzorowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym,
- 4) kontrolowania pracy maszyn stosowanych w przetwórstwie żywności.

### **KWALIFIKACJE**

W czasie trwania nauki w wyżej wymienionym zawodzie uczeń zdobywa następujące kwalifikacje zawodowe:

**T. 2.** produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń;

**T. 16.** organizowanie i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Technik technologii żywności:

1. opracowuje nowe produkty żywnościowe,
2. organizuje i nadzoruje proces produkcji produktów żywnościowych,
3. zabezpiecza surowce zwierzęce i roślinne oraz przetwarza je w gotowe artykuły,
4. bierze udział w opracowaniu receptur, instrukcji technologicznych oraz norm zakładowych dla określonego wyrobu,
5. wdraża wyroby do produkcji oraz koryguje zaobserwowane wady i braki produktów,
6. wykonuje specjalistyczne analizy (fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne) surowców, półproduktów i produktów w warunkach laboratoryjnych,
7. posługuje się urządzeniami do pracy biurowej: komputerami, kalkulatorami, przyrządami do badania jakości produktów (mikroskopy, kolorymetry, pehametry, lepkościomierze, wilgotnościomierze, alkoholomierze),
8. potrafi obsługiwać bardzo różne półautomatyczne i automatyczne linie produkcyjne, umie wykonać biznes plan dla spożywczej firmy,
9. potrafi założyć własną firmę.

Absolwenci mogą znaleźć zatrudnienie w:

1. zakładach gastronomicznych (restauracjach, barach, bufetach),
2. placówkach żywienia zbiorowego (hotelach, sanatoriach, szpitalach),

3. kontrolnych placówkach gastronomicznych,
4. laboratoriach zakładowych, stacjach sanitarno-epidemiologicznych, pracowniach analitycznych.

Absolwent może także:

1. starać się o stanowiska kierownicze w zakładach przetwórstwa spożywczego,
2. otworzyć własną działalność gospodarczą w branży przemysłu spożywczego,
3. kontynuować naukę na studiach wyższych ze szczególnym uwzględnieniem wydziałów technologii żywności akademii rolniczych lub na kierunkach pokrewnych.

Szkoła gwarantuje bardzo dobre warunki kształcenia w nowocześnie wyposażonych pracowniach. Uczniowie odbywają też praktyki za granicą, realizowane dzięki zaangażowaniu szkoły w poszukiwanie środków finansowych z funduszy unijnych.