TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Absolwenci technikum kształcącego w zawodzie **technik technologii żywności**, którzy uzyskali ten tytuł zawodowy mogą podjąć pracę zawodową, doskonalenie zawodowe, dokształcanie i przekwalifikowanie w grupie zawodów pokrewnych. Mogą pracować w przedsiębiorstwach produkcyjnych przetwórstwa spożywczego, w instytucjach prowadzących badanie i ocenę żywności, w placówkach zajmujących się przechowaniem i dystrybucją żywności. Absolwenci tego technikum otrzymują ponadto wykształcenie ogólne umożliwiające uzyskanie świadectwa dojrzałości, umożliwiające ubieganie się o przyjęcie do szkoły wyższej.

Celem kształcenia w zawodzie technik technologii żywności jest zdobycie wiadomości i umiejętności pozwalających:

- opracowanie receptur, instrukcji technologicznych, norm zakładowych dla zawodu,
- organizowanie i nadzorowanie pracy podległych pracowników,

- nadzorowanie procesu produkcji i utrzymanie reżimu technologicznego artykułów spożywczych,
- wytwarzanie półproduktów i ich dalsze przetwarzanie (filtrowanie, wędzenie, zagęszczanie, fermentacja) aż do uzyskania gotowych wyrobów,
- pakowanie produktów i przekazywanie ich do magazynu,
- kontrola jakości surowców i produktów,
- prowadzenie dokumentacji rozliczeniowej produkcji,
- wykonywanie specjalistycznych analiz surowców, półproduktów i produktów w warunkach laboratoryjnych,
- uczestniczenie w badaniach i próbach przy wdrażaniu nowych artykułów spożywczych,
- obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcji i przetwórstwa żywności,
- planować i organizować pracę w zakładach produkujących produkty żywnościowe,
- organizować, wyposażać i utrzymywać w odpowiednim stanie stanowiska pracy z zachowaniem wymagań sanitarno-epidemiologicznych,

- stosować przepisy prawa dotyczące działalności gospodarczej,
- prowadzić własną działalność gospodarczą w formie zakładu produkującego żywność,
- prowadzić dokumentację związaną z działalnością gospodarczą,
- organizować pracę własną i zespołów pracowników oraz zarządzać przedsiębiorstwem,
- samodzielnie podejmować decyzje,
- organizować miejsce pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- stosować przepisy kodeksu pracy, dotyczące praw i obowiązków pracownika i pracodawcy,

- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i bezpieczeństwa żywności,
- zapobiegać szkodliwemu wpływowi środowiska pracy na zdrowie pracownika,
- poszukiwać miejsca pracy jako przedsiębiorca lub jako pracownik najemny,
- organizować doskonalenie zawodowe własne i pracowników,
- korzystać z różnych źródeł informacji technicznej i ekonomicznej oraz doradztwa specjalistycznego.

Kształcenie ucznia realizowane jest na przedmiotach ogólnokształcących (w tym dwa języki obce) i zawodowych takich jak:

- ✓ ***TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI***
- ✓ ***MIKROBIOLOGIA ŻYWNOŚCI***
- ✓ ***ANALIZA ŻYWNOŚCI***
- ✓ ***PODSTAWY TECHNIKI***
- ✓ ***PODSTAWY EKONOMII***
- ✓ ***MARKETING I ZARZĄDZANIE FIRMĄ***

W okresie nauki uczniowie będą odbywać zajęcia praktyczne w szkole oraz przedsiębiorstwach prowadzących wszelkiego produkcję i przetwórstwo artykułów żywnościowych na terenie powiatu chełmskiego.
Uzyskując tytuł zawodowy technik rolnik potwierdzony dyplomem wydanym przez Centralną Komisję Egzaminacyjną absolwenci otrzymują również „europass" – Suplement do Dyplomu Potwierdzającego Kwalifikacje Zawodowe wydany w języku polskim i angielskim.
Nauka w szkole trwa cztery lata.
Uczniowie klasy pierwszej otrzymują bezpłatnie komplet niezbędnych podręczników, przewidzianych podstawą programową kształcenia ogólnego i zawodowego.

Zdobywaj wykształcenie w naszej szkole i zostań

TECHNIKIEM TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Józefa Piłsudskiego, 22-105 Okszów, ul. Szkolna 2
☎ 82 569 07 22, 82 569 07 23 www.zsckr.okszow.edu.pl