





BAZA DYDAKTYCZNA I WARUNKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCI

Praktyczne umiejętności zawodowe uczniowie zdobywają podczas zajęć w zmodernizowanych i nowocześnie wyposażonych pracowniach:

- technologicznej,
- cukierniczej,
- analizy żywności,

oraz w trakcie praktyk zawodowych w zakładach spożywczych.

PRACOWNIA TECHNOLOGICZNA

W pracowni technologicznej odbywają się zajęcia teoretyczne i ćwiczeniowe w ramach Kwalifikacji 1 – Produkcja wyrobów cukierniczych

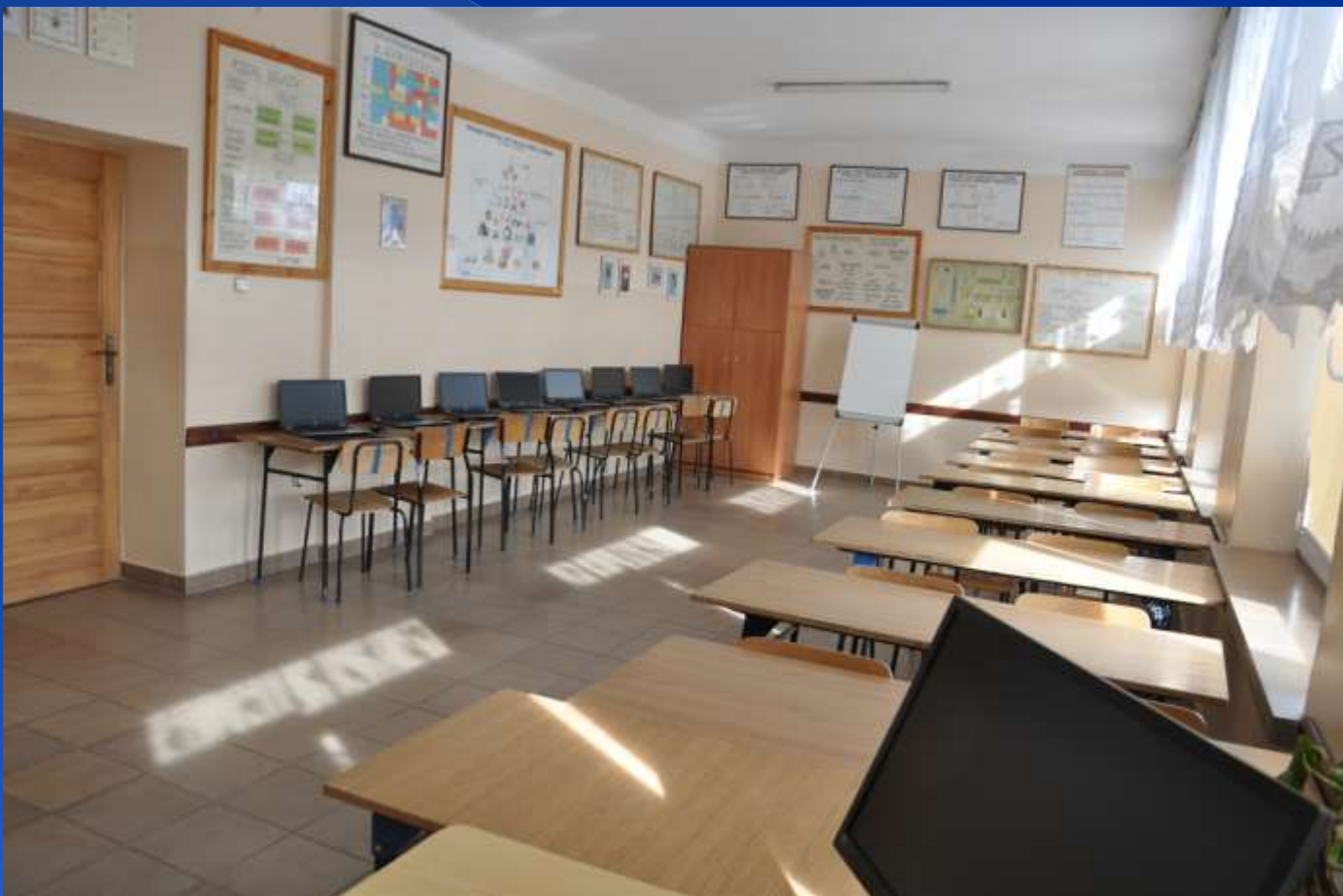
W pracowni realizowane są zajęcia z przedmiotów zawodowych:

- technologia ciastkarska
- technologia trwałych wyrobów cukierniczych
- pracownia magazynowa

Na wyposażeniu pracowni znajdują się:

- **sprzęt ogólnodydaktyczny** – tablica szkolna biała, flipchart
- **przyrządy kontrolno-pomiarowe** – wagi ,termometry igłowe, higrometry, psychrometr, pirometry
- **sprzęt komputerowy i multimedialny** – komputer stacjonarny ,komputery przenośne z oprogramowaniem biurowym,
- wentylator wyciągowy do mechanicznej wymiany powietrza - klimatyzator

PRACOWNIA TECHNOLOGICZNA



PRACOWNIA CUKIERNICZA

W pracowni odbywają się zajęcia z zakresu **kwalifikacji 1:**
Produkcja wyrobów cukierniczych

Wyposażenie stanowisk dydaktycznych w pracowni cukierniczej umożliwia prowadzenie zajęć tradycyjnymi metodami produkcji wyrobów cukierniczych, uwzględnia również nowoczesne trendy na rynku.



PRACOWNIA CUKIERNICZA

Stanowiska dydaktyczne w pracowni:

1. **Stanowiska do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych** niezbędnych w technologii wykonywania ciast i wyrobów cukierniczych – miesiarki, miksery, wagi elektroniczne, zestawy naczyń ze stali nierdzewnej, zestawy noży, form i urządzeń do pomiaru parametrów technologicznych

2. **Stanowiska do wypieku** półproduktów i wyrobów gotowych – m. in. piec trzykomorowy, kuchenka mikrofalowa, opiekacze i frytownice do smażenia, nowoczesne formy silikonowe i ze stali węglowej



PRACOWNIA CUKIERNICZA

3. Stanowisko do przygotowania napojów
(ekspres do kawy, sokowirówki do cytrusów,
sokowirówka tłokowa, blendery)



4. Stanowisko do dekorowania
wyrobów cukierniczych, m.in.
lampy do karmelu, temperówki
do czekolady, aerograf,
fontanna do czekolady, maty
silikonowe, formy do pralin,
sprzęt do dekoracji w stylu
angielskim oraz stoły ze stali
nierdzewnej



PRACOWNIA ANALIZY ŻYWNOŚCI

W pracowni odbywają się zajęcia dla uczniów klas 3 i 4 technikum kształcących się w zawodzie **technik technologii żywności**.

Młodzież zdobywa tu umiejętności z zakresu analizy technicznej żywności określone w kwalifikacji 2: **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**



PRACOWNIA ANALIZY ŻYWNOCİ

Sprzęt laboratoryjny do odważania i odmierzania próbek badanej żywności oraz przygotowania próbek do analiz (wagi, mieszadła magnetyczne, pipety automatyczne, homogenizator laboratoryjny).



Sprzęt do analizy mikrobiologicznej żywności służący do hodowli i obserwacji drobnoustrojów (cieplarka, mikroskopy).



Dygestorium - umożliwia bezpieczne wykonywanie analiz, podczas których obecne są substancje dymiące lub drażniące.

PRACOWNIA ANALIZY ŻYWNOŚCI

Sprzęt do analizy instrumentalnej pozwalający na szybkie zbadanie określonych cech jakościowych żywności lub oznaczenie zawartości danego składnika w badanym produkcie spożywczym.



Wagosuszarka, krioskop, spektrofotometr, wilgotnościomierz, wirówka laboratoryjna, refraktometry, areometry.

Łaźnia wodna, polarymetr, suszarka laboratoryjna i piec do spalań



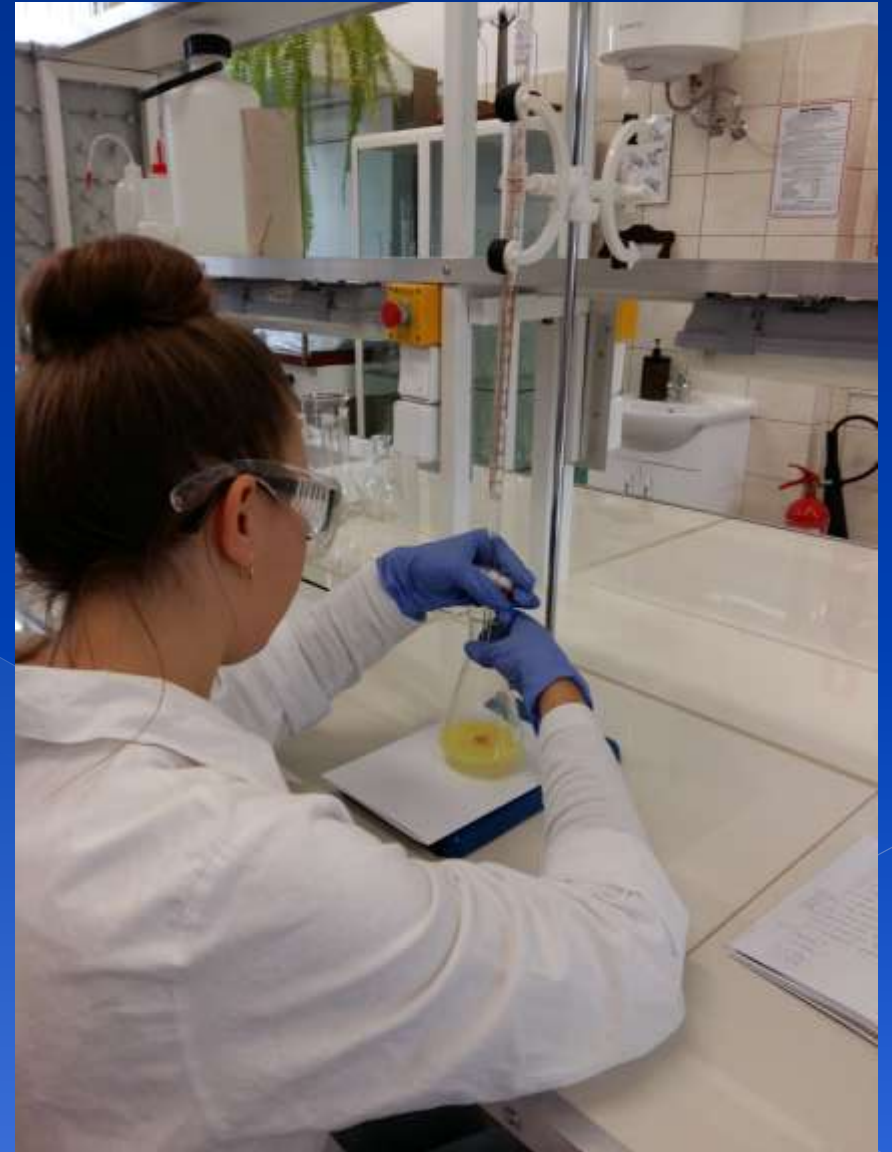
PRACOWNIA ANALIZY ŻYWNOŚCI



Sprzęt komputerowy i audiowizualny

PRACOWNIA ANALIZY ŻYWNOŚCI

Podczas zajęć uczniowie zapoznają się z metodami analizy klasycznej (chemicznej) oraz instrumentalnej, które wykorzystuje się podczas oceny jakości surowców i wyrobów gotowych, monitorowania zmian zachodzących podczas ich przechowywania a także w celu kontrolowania przebiegu procesów produkcji artykułów spożywczych.



WARSZTATY I SZKOLENIA



EFEKTY NASZEJ PRACY



EFEKTY NASZEJ PRACY



EFEKTY NASZEJ PRACY

