

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

z elementami dietetyki



Polska żywność jest ceniona w kraju i poza jego granicami za niepowtarzalny smak, walory i wartość żywieniową.
Technik technologii żywności decyduje o jakości produktów spożywczych.

Jeśli jesteś zwolennikiem zdrowego odżywiania się i dietetyki, interesujesz się zasadami otrzymywania zdrowych, wysokiej jakości wyrobów spożywczych, chcesz kształtować dobre zwyczaje żywieniowe, zawód TECHNIKA TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI jest dla Ciebie.



Szkolna pracownia cukiernicza



Szkolna pracownia analizy żywności



Poznasz tajniki wytwarzania szerokiej gamy produktów spożywczych, sposoby ich utrwalania, magazynowania i badania, a także organizowania i kontrolowania ich produkcji. Zgłębisz też wiedzę dotyczącą wartości odżywczej żywności i jej znaczenia dla organizmu, oraz zasad postępowania z żywnością, które gwarantują jej jakość i bezpieczeństwo dla zdrowia konsumentów.

Ucząc się na tym kierunku będziesz miał możliwość:

- zdobywać umiejętności zawodowe ucząc się w nowoczesnych, profesjonalnie wyposażonych pracowniach
- rozwijać swoje pasje i zainteresowania uczestnicząc w konferencjach i warsztatach zawodowych oraz zajęciach dodatkowych,
- brać udział w wycieczkach związanych z wybranym kierunkiem kształcenia,
- poznawać pracę firm i instytucji związanych z wytwarzaniem, badaniem i handlem żywnością poprzez udział w praktykach zawodowych
- sprawdzić się biorąc udział w ogólnopolskich konkursach i olimpiadach w których od wielu lat nasi uczniowie zdobywają tytuły laureatów i finalistów.

Etap centralny Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywności w Poznaniu:



W czasie trwania nauki w technikum zdobywasz kwalifikacje zawodowe w zawodzie CUKIERNIK, a także, rozwijając i pogłębiając zdobytą wiedzę i umiejętności zawodowe – tytuł **TECHNIKA TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI**. Po ukończeniu szkoły **masz kompetencje do pracy w dwóch zawodach**. Technikum przygotowuje Cię także do egzaminu maturalnego, co umożliwia podjęcie nauki na studiach wyższych, kierunkach pomaturalnych lub policealnych.

Twoje kompetencje – po ukończeniu nauki na tym kierunku będziesz mógł:

- opracowywać receptury, instrukcje technologiczne i normy zakładowe
- organizować i kontrolować przebieg procesu produkcji różnorodnych artykułów żywnościowych
- kontrolować jakość surowców i wyrobów gotowych zgodnie z obowiązującymi przepisami
- uczestniczyć w opracowywaniu i wdrażaniu nowych produktów spożywczych
- uczestniczyć w badaniach jakości żywności
- zajmować się dystrybucją i przechowywaniem żywności
- kierować zespołem pracowników

Ucząc się w naszym technikum, podczas organizowanych przez szkołę **nieodpłatnych staży i szkoleń** możesz zdobyć **nowe kwalifikacje i umiejętności zawodowe potwierdzone certyfikatami**. Szkolenia te obejmują następującą tematykę:

- nowoczesne technologie i techniki w cukiernictwie i carvingu,
- obsługa konsumenta (kelner, barman, barista),
- obsługa kas fiskalnych,
- nowoczesne techniki laboratoryjne w analizie żywności,

Odbywają się one w ramach realizowanych przez ZSUiS projektów. Ich ukończenie to dla Ciebie dodatkowy **atut na rynku pracy**.

A co po szkole? - Możesz:

- **wybrać dalsze kształcenie:**
 - w szkołach policealnych i pomaturalnych
 - na wyższych uczelniach, na kierunkach: technologia żywności, biotechnologia, dietetyka i żywienie człowieka, towaroznawstwo, lub innych
- **podjąć pracę:**
 - w zakładach spożywczych różnych branż,
 - zakładach żywienia zbiorowego, poradniach dietetycznych
 - w instytucjach związanych z badaniem żywności (laboratoria zakładowe, stacje kontroli jakości produktów spożywczych, Sanepid)
 - w sklepach i hurtowniach spożywczych
- **prowadzić własną działalność gospodarczą** (np. zakłady przetwórstwa spożywczego, bary, restauracje, mała gastronomia itp.)

Wycieczki zawodowe:



Zakład cukierniczy



Winnice na Słowacji



Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Krośnie



**Zapraszamy Cię do zapoznania się z ofertą kształcenia w naszej szkole!
Pamiętaj profile spożywcze nie mnożą bezrobotnych !!!
Fach masz w ręku i to Ty decydujesz, jak go wykorzystać.**