



**TECHNIKUM NR 1
W ZESPOLE SZKÓŁ NR 1
im. JĘDRZEJA ŚNIADECKIEGO W ELKU
TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI
Z ELEMENTAMI DIETETYKI**

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym:

- bezpieczeństwo i higiena pracy
- działalność gospodarcza
- podstawy techniki
- przetwórstwo mięsa
- technologia przetwórstwa spożywczego
- język obcy zawodowy
- **podstawy dietetyki.**

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym:

- nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych
- procesy produkcji przetworów mięsnych
- analiza żywności
- magazynowanie mięsa.

**Zajęcia pozalekcyjne z dietetyki, spotkania ze specjalistami od żywienia,
suplementacji oraz aktywności fizycznej!**

Warsztaty, wyjazdy! Ty też możesz w tym uczestniczyć!!!

**Układamy diety
dopasowane idealnie
do potrzeb każdego ucznia!!!**



W zawodzie technik technologii żywności wyodrębnia się dwie kwalifikacje:

✓ **T.5. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.**

✓ **T.16. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.**

Wyjazdy studyjne na Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie! Zajęcia laboratoryjne, sympozja i wiele innych atrakcji!!!

GIMNAZJALISTO! Przyjdź do nas i przekonaj się, że dobrze trafiłeś!!!



**Absolwenci zostaną przygotowani do wykonywania następujących zadań zawodowych:
wytwarzania produktów spożywczych od momentu przyjęcia surowców do zakładu aż do uzyskania
gotowych wyrobów;**

- ✓ obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych;
- ✓ organizowania i nadzorowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym;
- ✓ kontrolowania jakości surowców i produktów na każdym etapie procesu technologicznego;
- ✓ kontrolowania pracy maszyn stosowanych w przetwórstwie żywności.

Miejscem pracy technika technologii żywności mogą być:

- ✓ zakłady przetwórstwa spożywczego np. w zakłady mięsne, mleczarskie, owocowo-warzywne, piekarsko-ciastkarskie, cukiernicze, rybne, drobiarskie, fermentacyjne;
- ✓ placówki zajmujące się handlem żywnością,
- ✓ oraz samodzielnie prowadzona działalność gospodarcza.

Praca może odbywać się w nowoczesnych, wyposażonych w zautomatyzowane linie produkcyjne, zakładach spożywczych oraz w zakładach rzemieślniczych na różnych typowych stanowiskach np.:

- ✓ technologa, który opracowuje nowe receptury i wprowadza je do produkcji, zmienia i doskonali istniejące wyroby;
- ✓ mistrza, brygadzysty, który nadzoruje i kontroluje podległych pracowników, organizuje ich pracę, szkoli, odpowiada za jakość, terminowość i wydajność pracy. Przygotowuje rozliczenia zużycia surowców i opakowań;
- ✓ laboranta - bada organoleptycznie i za pomocą specjalistycznej aparatury surowce, półprodukty, dodatki na każdym etapie produkcji oraz każdą partię gotowego wyrobu.

Ukończenie tego typu szkoły umożliwia uzyskanie świadectwa dojrzałości oraz dyplomu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie, który honorują kraje Unii Europejskiej.

Absolwent technikum technologii żywności może kontynuować dalsze kształcenie kierunkowe na wyższych uczelniach lub zdobywać nowe kwalifikacje w szkołach policealnych oraz na kwalifikacyjnych kursach zawodowych!



Zajęcia praktyczne i płatne staże w

Animex Foods Sp. z o. o. sp.k. Oddział w Elku!

Absolwenci tego zawodu mają zagwarantowaną pracę!



Dla przyszłego ucznia Technikum nr 1 w zawodzie **technik technologii żywności z elementami dietetyki** oferujemy:

Szkolenia i kursy!!!



udzielanie pierwszej pomocy

