

Technik przetwórstwa mleczarskiego

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): CZWARTY



KWALIFIKACJE

SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń

SPC.06. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich

Kształcenie w zawodzie **TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO** odbywa się:

- w pięcioletnim technikum;
- w dwuletniej branżowej szkole II stopnia dla absolwentów trzyletniej branżowej szkoły pierwszego stopnia;
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik przetwórstwa mleczarskiego powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

w zakresie kwalifikacji SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń:

- a) pobierania surowców, materiałów i dodatków do produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- b) wytwarzania półproduktów i wyrobów gotowych z zastosowaniem maszyn i urządzeń,
- c) obsługiwanie maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach przemysłu spożywczego,
- d) magazynowania wyrobów gotowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych i środków transportu wewnętrznego;

i w zakresie kwalifikacji SPC.06. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich:

- a) planowania procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich,
- b) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich,
- c) wytwarzania wyrobów mleczarskich,
- d) oceniania jakości gotowego wyrobu mleczarskiego na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych i dokumentacji monitorującej parametry technologiczne.

PREDYSPOZYCJE DO WYKONYWANIA ZAWODU

- umiejętność czytania rysunku technicznego;
- rzetelność;
- sumienność;
- systematyczność;
- samodzielność;
- dobra organizacja pracy;
- dokładność;
- łatwość komunikowania się;
- zdolności do podejmowania decyzji;
- dobra kondycja fizyczna.

WARUNKI PRACY

Będziesz pracować:

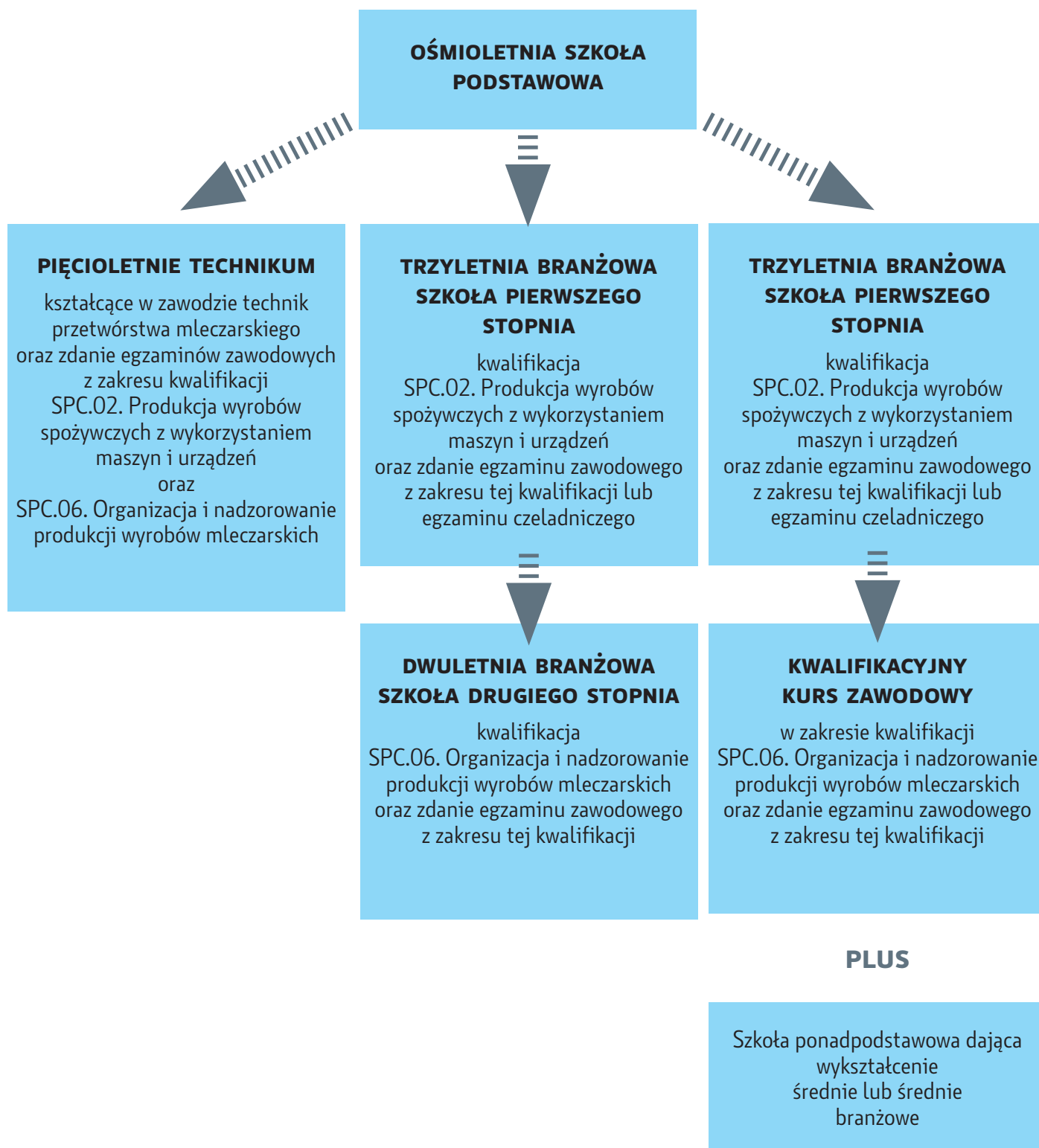
- zespołowo;
- w pomieszczeniach zamkniętych;
- w zmiennych warunkach, najczęściej obniżonej temperaturze, podwyższonym poziomie hałasu ze względu na pracę maszyn, podwyższonej wilgotności, śliskim, mokrym podłożu;
- w stroju roboczym;
- w systemie zmianowym, także w dni ustawowo wolne.

MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

Możesz pracować między innymi:

- w zakładach gastronomicznych, kuchni molekularnej;
- we firmach zajmujących się przechowywaniem i dystrybucją żywności;
- we własnej firmie w branży spożywczej;
- w zakładach przetwórstwa spożywczego w działach: produkcyjnym, zaopatrzenia, kontraktacji, kontroli jakości surowców i żywności;
- w laboratorium analitycznym;
- w prywatnych gospodarstwach mleczarskich.

**ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE
TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO**
ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH



ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH I OSÓB DOROSŁYCH

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

w zakresie kwalifikacji
SPC.02. Produkcja wyrobów
spożywczych z wykorzystaniem
maszyn i urządzeń
oraz zdanie egzaminu zawodowego
z zakresu tej kwalifikacji

ORAZ

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

w zakresie kwalifikacji
SPC.06. Organizacja
i nadzorowanie produkcji wyrobów
mleczarskich
oraz zdanie egzaminu zawodowego
z zakresu tej kwalifikacji

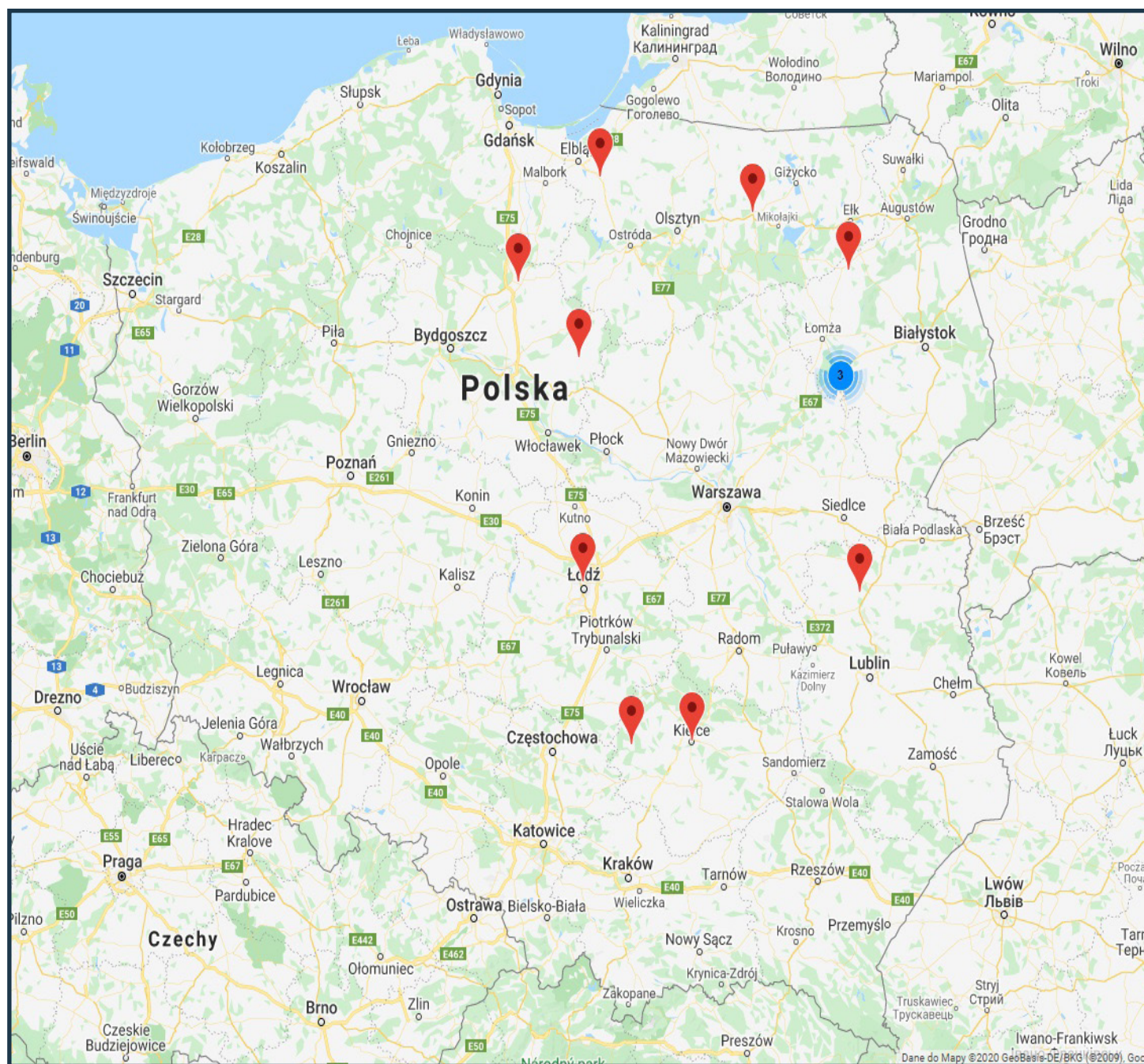
PLUS

Szkoła ponadpodstawowa dająca
wysztaczenie
średnie lub średnie
branżowe

SZKOŁY PROWADZĄCE KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO

Informację o szkołach prowadzących kształcenie w tym zawodzie na terenie całego kraju znajdziesz pod adresem:

<https://rspo.men.gov.pl/>



Orientacyjna mapa szkół prowadzących kształcenie w zawodzie *TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO* w roku szkolnym 2020/2021