

# TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

# TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Jest kierunkiem kształcenia cieszącym się dużym zainteresowaniem młodzieży.

Uczniowie zapoznają się z procesami technologicznymi w różnych zakładach przemysłu spożywczego. Zdobywają wiadomości i umiejętności w zakresie technologii żywności ogólnej, mikrobiologii żywności, analizy żywności, podstaw techniki, podstaw ekonomii, zarządzania firmą...

# Zadania zawodowe czyli czym zajmuje się technik technologii żywności?

- wykonuje zadania związane z wytwarzaniem artykułów żywnościowych, takie jak: organizowanie i nadzorowanie procesów pracy i produkcji, dobieranie maszyn i narzędzi oraz surowców do określonej produkcji;
- prowadzi uproszczoną rachunkowość i oblicza opłacalność produkcji oraz stosuje zasady marketingu;

# Miejsce pracy

Technik technologii żywności może podejmować pracę w:

- przedsiębiorstwach produkcyjnych przetwórstwa spożywczego;
- instytucjach prowadzących badanie i ocenę żywności, handel artykułami spożywczymi, a także przechowywanie i dystrybucję żywności;
- może też samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą;

# Wymagania dla zawodu czyli jakie warunki powinien spełniać technik technologii żywności?

- dobry stan zdrowia;
- zdolności organizacyjne;
- poczucie odpowiedzialności;
- umiejętności kierowania zespołem;

# Gdzie uczniowie odbywają praktyki zawodowe?

Doświadczenie zawodowe uczniowie nabywają podczas zajęć w nowoczesnych pracowniach technologicznych oraz w ramach praktyk zawodowych w zakładach produkcyjnych i laboratoriach.



**Chcesz mieć pracę,  
ucz się u nas!**