

Technik technologii żywności 314403

Absolwent szkoły w zawodzie technik technologii żywności będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

- ✓ organizowania produkcji żywności,
- ✓ wytwarzania produktów spożywczych,
- ✓ kontrolowania i oceniania jakości żywności,
- ✓ nadzorowania pracowników produkcji,
- ✓ magazynowania żywności
- ✓ wykonywania specjalistycznych analiz (fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne) surowców, półproduktów i produktów w warunkach laboratoryjnych,

Opis zawodu:

Technik technologii żywności dba o bieżące, rzetelne sporządzanie raportów z procesu produkcji, zajmuje się procesem produkcji, opracowaniem i wdrożeniem nowych receptur, wyszukiwaniem błędów i wprowadzaniem udoskonaleń w recepturach już istniejących. Ponadto dokonuje oceny organoleptycznej produktów; ocenia ich wygląd, zapach, smak, barwę, konsystencję, zawartość alkoholu, wody, tłuszczów, środków konserwujących, itp.

Technik technologii żywności **może podejmować pracę** m.in. jako technik technolog żywności, laborant w:

- w laboratoriach przemysłu spożywczego,
- na stanowiskach pracy związanych z analizą i produkcją żywności,
- w zakładach gastronomicznych,
- w przedsiębiorstwach zajmującym się przetwórstwem, produkcją lub dystrybucją produktów spożywczych,
- prowadzić własną działalność gospodarczą.

Absolwent może kontynuować i doskonalić swoje kwalifikacje w ramach studiów licencjackich i magisterskich na kierunkach: technologia żywności i żywienie człowieka, dietetyka, ocena i analiza żywności lub kierunkach pokrewnych