

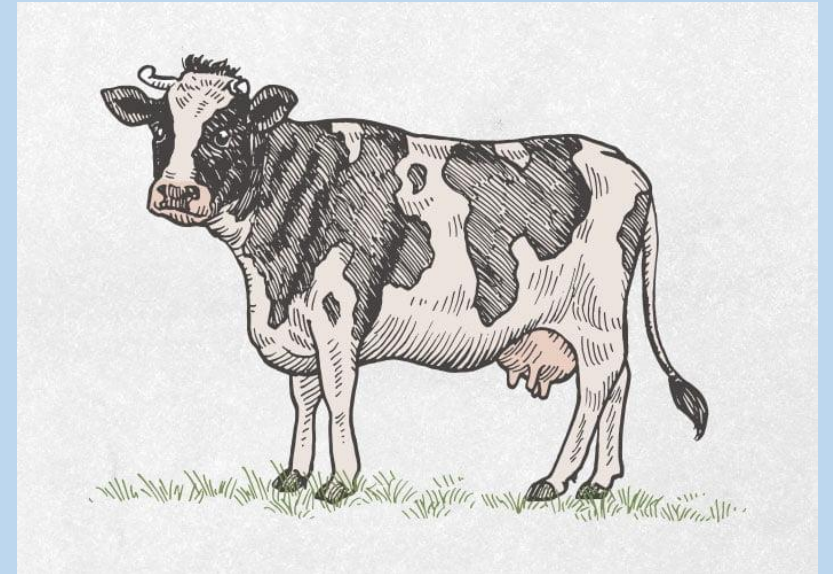


TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO

Symbol cyfrowy zawodu : 314402

Kwalifikacje w zawodzie

- SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń
- SPC.06. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich



Co robimy? Czego się uczymy?

- wytwarzania wyrobów mleczarskich i innych produktów spożywczych;
- obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich;
- planowania procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich;
- oceniania jakości mleka i przetworów mleczarskich,
- stosowania zasad marketingu i reklamy wyrobów mleczarskich.

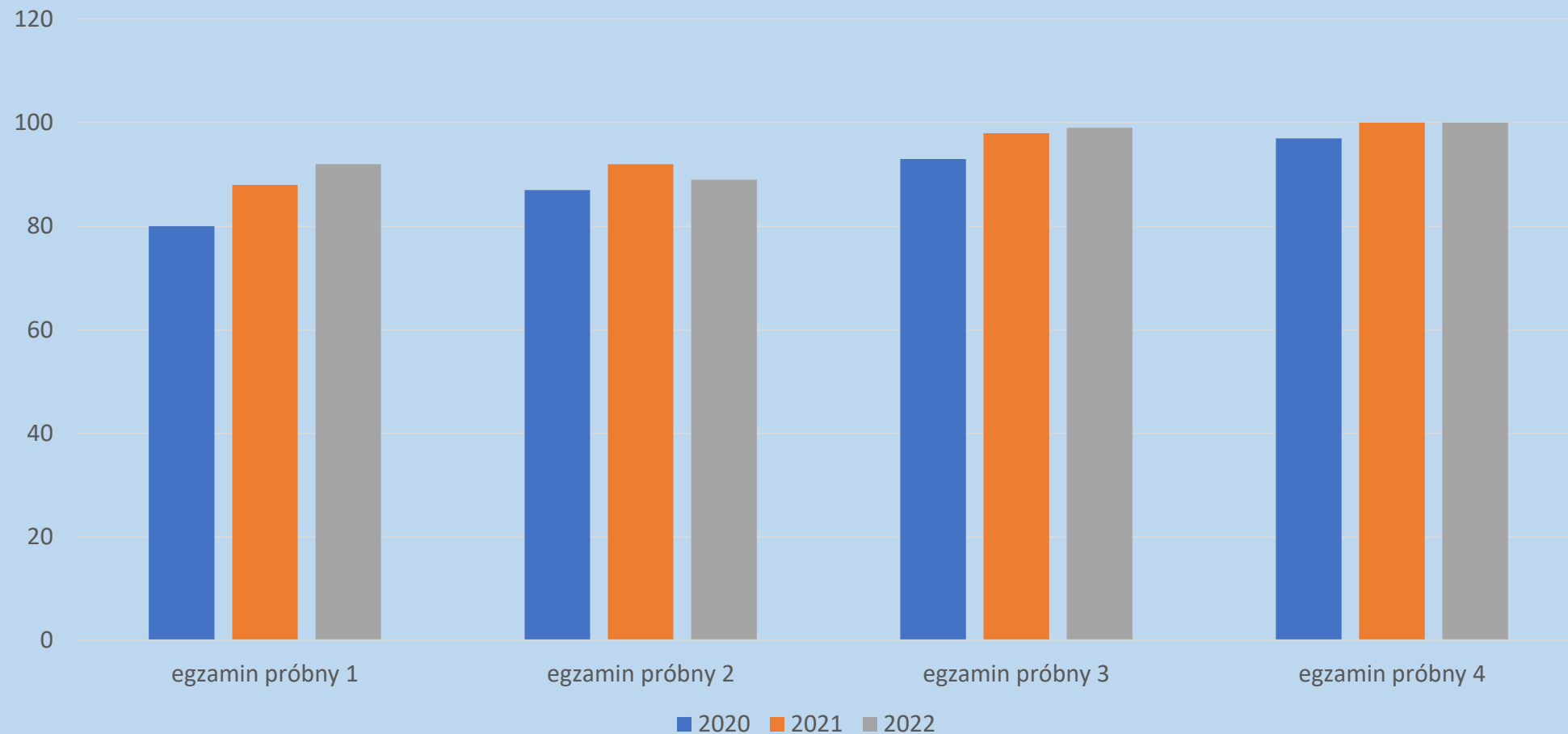


Perspektywy zatrudnienia absolwenta



- w zakładach przetwórstwa mleczarskiego,
- jako operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego,
- w laboratoriach analizy mleka i przetworów mleczarskich,
- w handlu artykułami spożywczymi,
- prowadzenie własnej działalności gospodarczej.

Zdawalność egzaminów (prognozowana po egzaminach próbnych)



Olimpiady, konkursy, sukcesy ...

- Wycieczka do SM Piątnica



- Targi mleczarskie
MLEKO EXPO



- KONKURS WIEDZY O BEZPIECZEŃSTWIE I CERTYFIKACJI ŻYWNOCİ "FOOD EXPERT"



- OLIMPIADA WIEDZY O MLEKU I MLECZARSTWIE



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ !

