

Szkoła Branżowa II stopnia kształcąca w zawodzie:

Technik technologii żywności

Symbol cyfrowy zawodu: 314 403



Kształcenie w tym typie szkoły jest skierowane dla absolwentów branżowych szkół I stopnia lub zasadniczej szkoły zawodowej w zawodach:

cukiernik, piekarz, przetwórcza mięsa, przetwórcza ryb, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego.

Nauka w Branżowej Szkole II stopnia trwa dwa lata. Umożliwi absolwentom nabycie umiejętności z drugiej kwalifikacji oraz uzyskanie wykształcenia średniego branżowego, a po zdaniu egzaminu zawodowego uzyskanie dyplomu technika, a także po zdaniu egzaminu maturalnego uzyskanie świadectwa dojrzałości.

W Branżowej Szkole II stopnia jest realizowana druga kwalifikacja cząstkowa wyodrębniona

w zawodzie technik technologii żywności, tj. **SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.**

Technik technologii żywności zajmuje się:

-

opracowywaniem nowych produktów żywnościowych i technologii,

-

organizuje i nadzoruje proces produkcji produktów żywnościowych na powierzonym im odcinku produkcji,

-

zajmuje się świadczeniem pomocy technicznej związanej z badaniami w zakresie nowoczesnych technik i technologii oraz opracowywaniem nowych asortymentów produktów żywnościowych.

Kariera zawodowa:

-

kontynuacja nauki na wyższych uczelniach,

-

zatrudnienie w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego i w zakładach gastronomicznych, instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu, sanepidzie.

-

prowadzenie własnej działalności gospodarczej w zakresie technologii żywności.

Szkoła oferuje:

-

zajęcia praktyczne w profesjonalnie wyposażonych pracowniach zawodowych,

-

realizację praktycznej nauki zawodu w renomowanych zakładach gastronomicznych zarówno w Polsce jak i podczas staży zagranicznych,

-

zdobycie nowych kwalifikacji lub uzupełnienie dotychczasowych poprzez udział w kursach unijnych takich jak: kelner, barman, kurs prawa jazdy kat.B, języki obce zawodowe, menadżer gastronomii, itp.

-

zdobycie drugiego zawodu poprzez udział w kwalifikacyjnych kursach zawodowych takich jak: cukiernik, kelner, piekarz.

Serdecznie zapraszamy!