

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI - CUKIERNIK

1. **Technik technologii żywności** – wykonuje swoją pracę w zakładach przetwórstwa spożywczego. Bierze udział w opracowywaniu receptur, instrukcji technologicznych oraz norm zakładowych dla wyrobu, wdraża je do produkcji (próby technologiczne) oraz koryguje zaobserwowane wady i braki. Nadzoruje przebieg produkcji i utrzymanie reżimu technologicznego na jednym lub kilku powierzonych mu odcinkach: od przyjęcia surowców do zakładu i ich odpowiedniego składowania, przez obróbkę wstępną, wytworzenie półproduktów, ich dalsze przetwarzanie, aż do uzyskania gotowych wyrobów, ich pakowanie i przekazanie do magazynu.

2. **Informacja dodatkowe** – wprowadzona w naszej szkole na kierunku **technik technologii żywności – cukiernik** innowacja **Twórca i dekorator mini deserów** pozwala na poszerzenie wiedzy i umiejętności ucznia w zakresie najnowszych trendów w cukiernictwie, dowie się, jak tworzyć mini desery, nauczy się łączyć tradycję z nowoczesnością, poszukiwać nowych, nietypowych smaków, dostosowywać wyroby do nietypowych lub dietetycznych potrzeb klienta, staniesz się kreatorem i artystą, poznasz sposoby tworzenia i dekorowania, które będą zaskakiwać oryginalnym smakiem i wyglądem.

Ponadto w szkole organizowane są kursy umożliwiające uzyskanie dodatkowych kwalifikacji: **kurs kelnerski, kurs barmański, kurs baristyczny, kurs dekoracji cukierniczych**. W ramach projektów unijnych realizowanych w naszej szkole uczniowie kształcący się w zawodzie **technik technologii żywności** mają możliwość wyjazdu na zagraniczne staże zawodowe do krajów Unii Europejskiej. Uczniowie mogą również odbywać wakacyjne płatne staże w zakładach gastronomicznych, chętni mogą również kontynuować naukę na studiach wyższych.

3. **Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia:**

a) Kwalifikacja 1

TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych

Kwalifikacja 2

TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

4. **Sylwetka absolwenta:**

Absolwent kończący szkołę w zawodzie **technik technologii żywności – cukiernik** będzie przygotowany do wykonania zadań zawodowych w zakresie:

- organizowania i nadzorowania procesu wytwarzania produktów żywnościowych,
- opracowywania nowych receptur, instrukcji technologicznych, norm produktów spożywczych,
- zajmowania się świadczeniem pomocy związanej z badaniami w zakresie nowoczesnych technik i technologii,
- kontrolowania jakości surowców i gotowych produktów,
- uczestniczenia w badaniach i próbach przy wdrażaniu na rynek nowych artykułów spożywczych,
- kierowania zespołem ludzi i prowadzić negocjacje,
- stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań.

5. **Technik technologii żywności – cukiernik znajdzie zatrudnienie w :**

- zakładach cukierniczych i działach deserowni w restauracjach, hotelach, kawiarniach,

- przedsiębiorstwach produkcyjnych przetwórstwa spożywczego,
- stacjach sanitarno-epidemiologicznych,
- laboratoriach zakładowych,
- prowadzeniu działalności gospodarczej,
- na stanowiskach pracy związanych z analizą i produkcją żywności,
- w pracowniach analitycznych,
- we własnej firmie zajmującej się zagadnieniami z zakresu technologii żywności.

Baza dydaktyczna i warunki kształcenia

Szkoła posiada dwie pracownie gastronomiczne wyposażone w profesjonalny sprzęt gastronomiczny umożliwiający rozwijanie umiejętności zawodowych. Zajęcia odbywają się w kilkugodzinnych blokach lekcyjnych, podczas których uczniowie przygotowują potrawy, dokonują ich oceny a następnie konsumują. Uczniowie odbywają także 4 – tygodniowe praktyki zawodowe w wybranych przez siebie zakładach cukierniczych.

Patronat naukowy



Partnerzy



Cech Rzemiosł Różnych w Krośnie



Filmy

<https://www.youtube.com/watch?v=RsywMZ11ZE0>

<https://www.youtube.com/watch?v=p7fizFjLx0A>