

# BRANŻA SPOŻYWCZA (SPC)

ZAWÓD - KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE:

**Technik technologii żywności** - [Produkcja wyrobów cukierniczych](#)

**Technik technologii żywności** - [Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych](#)

**Cukiernik** - [Produkcja wyrobów cukierniczych](#)

---

<b>TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCI</b>
------------------------------------

<p><b>Sprawdź, czy jest to zawód dla Ciebie?</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• lubisz piec ciasta,</li> <li>• jesteś skrupulatny i dokładny,</li> <li>• biologia i chemia nie sprawiają Ci problemów,</li> <li>• masz zdolność skupiania się na problemie i dostrzegasz kreatywne rozwiązania...</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>
<p><b>Czym zajmuje się technik technologii żywności?</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• wytwarza produkty spożywcze,</li> <li>• obsługuje maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wyrobów spożywczych,</li> <li>• organizuje i nadzoruje przebieg procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym,</li> <li>• kontroluje pracę maszyn.</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>
<p><b>Zajęcia odbywają się w:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pracowni technologicznej,</li> <li>• pracowni analizy żywności - najlepiej wyposażonej na Dolnym Śląsku.</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>
<p><b>Zdobywane kwalifikacje:</b>                  SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych                  SPC.07 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych</p>	
<p><b>Możliwość uczestniczenia w kursach umiejętności zawodowych, szkoleniach, stażach:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• staż w ramach programu Erasmus+ na Słowacji,</li> <li>• praktyki zawodowe w najlepszych cukierniach w Legnicy,</li> <li>• spotkania branżowe podczas targów żywności i napojów,</li> <li>• kursy umiejętności zawodowych: wytwarzanie ciasta, przygotowywania surowców i dodatków do żywności, magazynowanie wyrobów gotowych...</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>

**CUKIERNIK**

<p><b>Sprawdź, czy jest to zawód dla Ciebie?</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• masz zmysł estetyczny i dobrze rozwinięty smak,</li> <li>• jesteś pracowity i odpowiedzialny,</li> <li>• wyobraźnia i kreatywność, to Twoje wiodące cechy,</li> <li>• kochasz wypieki...</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Czym zajmuje się cukiernik?</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych,</li> <li>• sporządza półprodukty cukiernicze,</li> <li>• sporządza i dekoruje gotowe wyroby cukiernicze.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Zajęcia odbywają się:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• u wybranych pracodawców, którzy prowadzą kształcenie praktyczne młodocianych pracowników i wypłacają im wynagrodzenie.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Zdobywana kwalifikacja:</b>  <b>SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych</b></p>	
<p><b>Możliwość uczestniczenia w kursach umiejętności zawodowych, szkoleniach, stażach:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• staż w ramach programu Erasmus+ na Słowacji,</li> <li>• kursy umiejętności zawodowych: figurki na torty, torty okolicznościowe, bankietówki....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>