

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](#)

Piekarz - [Produkcja wyrobów piekarskich](#)

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCI

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

CUKIERNIK

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

PIEKARZ

Sprawdź, czy jest to zawód dla Ciebie?

- jesteś dokładny i cierpliwy,
- potrafisz współdziałać z innymi,
- masz podzielną uwagę i chcesz pracować w szybkim tempie,
- Twoje zmysły: węch, smak i dotyk są dobrze rozwinięte...



Czym zajmuje się piekarz?

- przygotowuje surowce do produkcji wyrobów piekarskich,
- sporządza półprodukty piekarskie,
- dzieli ciasto i kształtuje kęsy na wyroby piekarskie,
- przeprowadza rozrost oraz wypiek pieczywa,
- obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów piekarskich.



Zajęcia odbywają się:

- u wybranych pracodawców, którzy prowadzą kształcenie praktyczne młodocianych pracowników i wypłacają im wynagrodzenie.



Zdobywana kwalifikacja:

SPC.03 Produkcja wyrobów piekarskich

Możliwość uczestniczenia w kursach umiejętności zawodowych, szkoleniach, stażach:

- staż w ramach programu Erasmus+,
- kursy umiejętności zawodowych: ciastkarstwo, wędliniarstwo, język obcy zawodowy...

