

Technik przetwórstwa mleczarskiego

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik przetwórstwa mleczarskiego powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) wytwarzania wyrobów mleczarskich,
- 2) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich,
- 3) planowania procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich,
- 4) oceniania jakości gotowego wyrobu mleczarskiego na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych i dokumentacji monitorującej parametry technologiczne.

Absolwent po ukończeniu szkoły i zdobyciu tytułu zawodowego może:

- oceniać jakość surowców, dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i gotowych wyrobów mleczarskich,
- dobierać maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów mleczarskich,
- obsługiwać linię produkcyjną,
- organizować i nadzorować proces produkcji wyrobów mleczarskich w przedsiębiorstwie mleczarskim,
- prowadzić dokumentację produkcji wyrobów mleczarskich,
- stosować zasady marketingu wyrobów mleczarskich.

Możliwości zatrudnienia:

- ✓ zakłady przetwórstwa mleczarskiego,
- ✓ zakłady gastronomiczne, kuchnia molekularna,
- ✓ firmy zajmujące się przechowywaniem i dystrybucją żywności,
- ✓ prowadzenie własnej firmy w branży spożywczej.
- ✓ zakłady przetwórstwa spożywczego w działach: produkcyjnym, zaopatrzenia, kontraktacji, kontroli jakości surowców i żywności,
- ✓ laboratorium analityczne.