

T.17 ORGANIZACJA I NADZOROWANIE PRODUKCJI WYROBÓW MLECZARSKICH



OPIS KWALIFIKACJI

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- znajomości norm i zasad produkcji wyrobów mleczarskich, obsługi linii produkcyjnej
- pobierania próbek, przeprowadzania badań laboratoryjnych, interpretowania otrzymanych wyników
- obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych do przetwórstwa mleka i produkcji wyrobów mleczarskich
- znajomości przepisów sanitarno-epidemiologicznych i przepisów BHP związanych ze środowiskiem pracy
- zarządzania odpadami poprodukcyjnymi

CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- wykonywania badań laboratoryjnych składu mleka oraz produktów mleczarskich
- analizowania otrzymanych wyników badań laboratoryjnych
- oceniania przydatności mleka do produkcji i jakości wytworzonych wyrobów mleczarskich
- dobierania surowców oraz odpowiednich substancji wspomagających wyrób produktów mleczarskich
- organizowania i nadzorowania procesów przetwórstwa mleka oraz produkcji wyrobów mleczarskich
- prowadzenia dokumentacji procesów produkcji



WARUNKI PRACY

- czas pracy: stałe godziny pracy, zazwyczaj 8 godzin dziennie
- strój roboczy/służbowy: wymagany - strój ochronny (fartuch, nakrycie głowy)
- środowisko pracy: praca zarówno indywidualna, jak i w zespole
- charakter pracy: praca umysłowa i fizyczna
- miejsce wykonywania pracy: pomieszczenia produkcyjne, laboratoria
- czynniki szkodliwe: ostre krawędzie, żrące substancje chemiczne, hałas urządzeń, promieniowanie jonizujące
- narzędzia, urządzenia wykorzystywane w pracy: komputer, waga elektryczna, mikroskop, wirówki do mleka, klaryfikator do mleka, homogenizatory

MOŻLIWE MIEJSCA ZATRUDNIENIA

zakłady przetwórstwa mleczarskiego i przetwórstwa spożywczego, firmy zajmujące się przechowywaniem i dystrybucją żywności, dystrybuujące produkty mleczarskie, laboratoria oceniające surowce i wyroby mleczarskie, instytucje prowadzące badania i ocenę żywności



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK
ROZWOJU
EDUKACJI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



CECHY DOBREGO PRACOWNIKA:

- pracowitość, sumienność, punktualność
- odpowiedzialność za powierzone obowiązki
- samodzielność, umiejętność organizacji pracy
- umiejętność pracy w zespole, komunikatywność
- zaangażowanie, konsekwencja, zdecydowanie
- spostrzegawczość, koncentracja
- podporządkowanie się regułom i normom
- odporność na stres
- ambicja, chęć zdobywania wiedzy

DODATKOWE PRZYDATNE UMIEJĘTNOŚCI:

- uzdolnienia techniczne
- zainteresowania związane z produkcją żywności

WYMAGANIA ZDROWOTNE:

- sprawność kończyn dolnych
- sprawność rąk i palców
- zmysł węchu i smaku
- ogólna sprawność fizyczna
- prawidłowa koordynacja wzrokowo-ruchowa

PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE:

- zaburzenia dużego stopnia układów: krążenia nerwowego, oddechowego, krążenia, mięśniowego i kostno-stawowego,
- upośledzenie umysłowe
- nosicielstwo chorób zakaźnych
- epilepsja



ŚCIEŻKI UZYSKANIA I POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI DALSZEGO KSZTAŁCENIA

Gimnazjum

Technikum - 4 lata
Egzaminy potwierdzające kwalifikacje T.2, T.17

Technik przetwórstwa
mleczarskiego

Kwalifikacje T.17 można uzyskać na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (170 h)

PO ZDANIU EGZAMINU MATURALNEGO ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA NAUKI
MIĘDZY INNYMI NA STUDIACH WYŻSZYCH. PRZYKŁADOWE KIERUNKI ZWIĄZANE Z KWALIFIKACJĄ:

Agrochemia, Analityka żywności i środowiska wodnego, Bezpieczeństwo i produkcja żywności, Biotechnologia, Bioinżynieria produkcji żywności, Dietetyka, Technologia żywności i żywienie człowieka, Żywienie człowieka