

Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego

Kwalifikacja: SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń

System nauczania: stacjonarny

Czas trwania nauki: 3 lata



Opis zawodu

Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego przygotowuje surowce do produkcji wyrobów spożywczych, prowadzi proces produkcji półproduktów i wyrobów gotowych z zastosowaniem maszyn i urządzeń przemysłowych, magazynuje i przygotowuje gotowe wyroby do wysyłki, przestrzega wymaganych prawem przepisów i systemów jakości podczas procesów przygotowawczych i produkcyjnych.

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

- pobierania surowców, materiałów i dodatków do produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń
- wytwarzania półproduktów i wyrobów gotowych z zastosowaniem maszyn i urządzeń
- obsługiwanie maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach przemysłu spożywczego
- magazynowania wyrobów gotowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych i środków transportu wewnętrznego

Kariera

Absolwent może podjąć dalszą naukę w szkole branżowej II stopnia i zdobyć tytuł technika przetwórstwa mleczarskiego lub technika technologii żywności.

Absolwenci tego zawodu znajdują zatrudnienie przede wszystkim w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, na stanowiskach pracy związanych z obsługą maszyn i urządzeń w kolejnych etapach procesu technologicznego produkcji żywności. Mogą pracować w zakładach przetwórstwa mięsnego, mleczarskiego, przetwórstwa warzyw i owoców, cukierniach, piekarniach lub mogą samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą.

Przedmioty realizowane w ramach programu nauczania

Przedmioty ogólnokształcące przewidziane dla szkół ponadpodstawowych oraz przedmioty zawodowe: podstawy przemysłu spożywczego, magazynowanie i przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych, prowadzenie operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych, obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowanie ich do dystrybucji, język obcy zawodowy, bezpieczeństwo i higiena pracy.

Egzaminy zawodowe

Nauka zawodu kończy się zewnętrznym egzaminem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe, organizowanym w naszej szkole przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną lub Cech Rzemiosł Różnych. Uzupełnieniem dyplomu jest suplement w języku polskim i angielskim zawierający opis kompetencji zawodowych.

Możliwości podnoszenia kwalifikacji w zawodzie

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik przetwórstwa mleczarskiego po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.06. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego albo dyplom zawodowy w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.