

TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO
produkuje i nadzoruje procesy produkcji
wyrobów mleczarskich.

TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO

Produkuje wyroby spożywcze
z wykorzystaniem maszyn i urządzeń

Przygotowuje surowce,
dodatki do żywności
i materiały pomocnicze

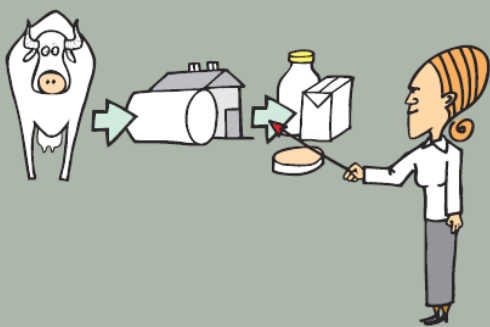
Prowadzi procesy produkcji
wyrobów spożywczych

Magazynuje wyroby gotowe
i przygotowuje do wysyłki

Organizuje i nadzoruje produkcję
wyrobów mleczarskich

Organizuje produkcję wyrobów
mleczarskich

Nadzoruje produkcję wyrobów
mleczarskich



Kontynuacja zawodu operator
maszyn i urządzeń
przemysłu spożywczego



ja, ty, my, oni...

Będziesz pracować w zespole. Twoja praca będzie polegać na ciągłych kontaktach z ludźmi.

Wykonywać będziesz pracę bardzo urozmaiconą, czynności będą różnorodne i pozbawione rutyny.

Będziesz odpowiadać za bezpieczeństwo i pracę podległych pracowników, przebieg produkcji, jakość wyrobów oraz powierzone surowce i maszyny.



kariera edukacyjna

Podobne umiejętności mogą być przydatne także w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności.



warunki pracy

Najczęściej będziesz pracować na trzy zmiany, także w niedziele i święta.

Pracuje się w halach produkcyjnych, magazynach, chłodniach, laboratoriach i pomieszczeniach biurowych.

Będziesz w ciągłym ruchu.

Praca będzie wymagać szybkiego przemieszczania się między pracującymi maszynami.



kariera zawodowa

Pracę znajdziesz w firmach branży przetwórstwa mleczarskiego (mleczarnie, zakłady przetwórcze), przy ocenie produktów mleczarskich, handlu artykułami spożywczymi, marketingu produktów spożywczych, w szczególności mleczarskich.

Możesz prowadzić własną firmę.