

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego

im. J. J. Śniadeckich w Poznaniu

ul. Warzywna 19

61- 658 Poznań

tel. / fax (61) 820-00-91

e-mail: office@zsps.poznan.pl

<http://www.zsps.poznan.pl>

<https://www.facebook.com/zsps.poznan>





Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego kształci w różnych zawodach i specjalnościach

Technikum Przemysłu Spożywczego



Technik hotelarstwa



SYMBOL
CYFROWY
ZAWODU
402422

TECHNIK HOTELARSTWA

OPIS ZAWODU

Ucząc się zawodu technik hotelarstwa nabywa się umiejętności związanych z organizacją, świadczeniem usług noclegowych i gastronomicznych oraz innych usług połączonych z pobytem gościa w obiekcie hotelarskim. Zdobyte umiejętności pozwalają na sprawne ustalenie zestawu oferowanych usług hotelarskich, sposobu ich świadczenia oraz opracowanie polityki handlowej.

KSZTAŁCONE UMIEJĘTNOŚCI

Technik hotelarstwa potrafi:

- klasyfikować obiekty hotelarskie i noclegowe oraz usługi hotelarskie;
- wykonywać prace związane z utrzymaniem czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych;
- przygotowywać śniadania hotelowe i świadczyć room service na zamówienie gościa;
- obsługiwać seminaria/konferencje w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;
- realizować zamówienie gościa na usługi dodatkowe;
- przygotowywać oferty hotelowe zgodnie z potrzebami gości;
- dokonywać rezerwacji usług hotelarskich, wykorzystując systemy rezerwacyjne, obsługiwać gości w recepcji;
- rozliczać koszty pobytu gości zgodnie z procedurami w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;
- stosować w pracy zasady kultury i etyki oraz komunikacji interpersonalnej.

MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA

Absolwent szkoły może znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach hoteli.

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

HGT.03. Obsługa gości
w obiekcie świadczącym
usługi hotelarskie

HGT.06. Realizacja usług
w recepcji

Technik przetwórstwa mleczarskiego



SYMBOL
CYFROWY
ZAWODU
314402

TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO

OPIS ZAWODU

Technik przetwórstwa mleczarskiego zajmuje się organizacją procesu wytwarzania wyrobów mleczarskich, ich produkcją i magazynowaniem przy użyciu maszyn i urządzeń. w procesie kształcenia zdobywa niezbędną wiedzę z zakresu właściwej oceny jakościowej wyrobów, sporządzania nowych receptur oraz modyfikowania już istniejących.

KSZTAŁCONE UMIEJĘTNOŚCI

Technik przetwórstwa mleczarskiego potrafi:

- dobierać i przygotowywać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów mleczarskich;
- planować, przygotowywać i prowadzić produkcję wyrobów mleczarskich zgodnie z przepisami prawa dotyczącymi produkcji wyrobów spożywczych;
- obsługiwać maszyny i urządzenia, środki transportu wewnętrznego, aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;
- monitorować i podejmować działania korygujące w procesie produkcji wyrobów mleczarskich pod kątem zgodności z systemami zarządzania jakością;
- posługiwać się dokumentacją techniczno-technologiczną i normami w produkcji wyrobów spożywczych;
- wykonywać badania fizykochemiczne surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów mleczarskich;
- planować zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych przemysłu mleczarskiego.

MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA

Technik przetwórstwa mleczarskiego może podjąć pracę w przedsiębiorstwie zajmującym się przetwórstwem, produkcją lub dystrybucją produktów mleczarskich.

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

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

SPC.06. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich

Technik technologii żywności



SYMBOL
CYFROWY
ZAWODU
314403

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

OPIS ZAWODU

Technik technologii żywności pozna tajniki produkcji artykułów spożywczych, dowie się jak planować, organizować oraz nadzorować proces ich wytwarzania. Zdobędzie niezbędną wiedzę z zakresu właściwej oceny jakościowej wyrobów, sporządzania nowych receptur oraz modyfikowania już istniejących. Nauczy się jak opracowywać odpowiednie normy i procedury dotyczące wprowadzania poszczególnych produktów na rynek, a także jak tworzyć dokumentację, dzięki której dany produkt będzie można eksportować do innych krajów.

KSZTAŁCONE UMIEJĘTNOŚCI

Technik technologii żywności potrafi:

- wytwarzać wyroby cukiernicze, piekarski, wędliniarskie;
- opracowywać receptury żywnościowe;
- wykorzystać nowoczesne i tradycyjne techniki i technologie produkcji żywności;
- planować i nadzorować procesy produkcji żywności;
- prowadzić badania i próby przy wdrażaniu nowych artykułów spożywczych;
- zastosować język obcy zawodowy;
- stosować w pracy zasady kultury i etyki oraz komunikacji interpersonalnej.

MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA

Jako technik technologii żywności będziesz mógł podjąć pracę w przedsiębiorstwie zajmującym się przetwórstwem, produkcją lub dystrybucją produktów spożywczych, laboratorium dokonującym analizy i oceny żywności.

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

Do wyboru jedna
z poniższych kwalifikacji:

SPC.01. Produkcja
wyrobów cukierniczych

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

SPC.03. Produkcja
wyrobów piekarskich

SPC.04. Produkcja
przetworów mięsnych
i tłuszczowych

oraz obowiązkowa:

SPC.07. Organizacja
i nadzorowanie produkcji
wyrobów spożywczych

Technik żywienia i usług gastronomicznych



SYMBOL
CYFROWY
ZAWODU
343404

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

OPIS ZAWODU

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest zawodem związanym z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia. Uczniowie uczą się urządzać zakłady gastronomiczne, gospodarstwo domowe, umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta.

KSZTAŁCONE UMIEJĘTNOŚCI

Technik żywienia i usług gastronomicznych potrafi:

- sporządzać receptury i kalkulację potraw i napojów;
- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym;
- kontrolować procesy w produkcji gastronomicznej i je dokumentować;
- planować produkcję gastronomiczną i obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;
- sporządzać rozliczenia finansowe produkcji i sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych;
- sporządzać karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących wartości odżywczej potraw, alergenów i cen;
- zastosować i oceniać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych;
- stosować w pracy zasady kultury i etyki oraz komunikacji interpersonalnej.

MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA

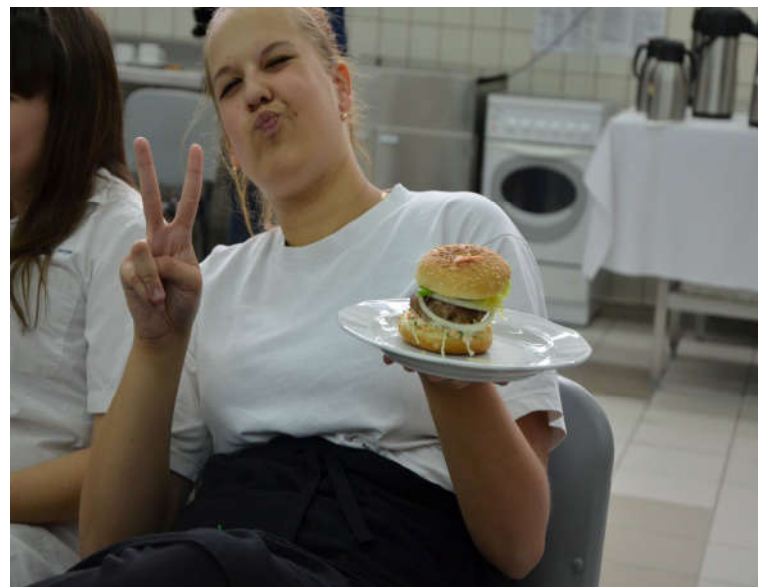
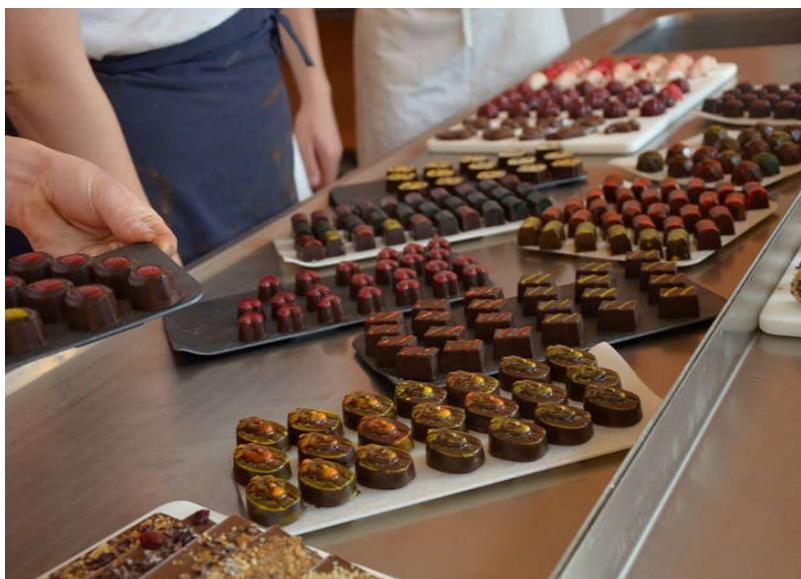
Absolwent szkoły może znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach zakładów gastronomicznych: restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, domach opieki, itp. oraz prowadzić własną działalność gospodarczą.

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

HGT.02. Przygotowanie
i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia
i usług gastronomicznych

Branżowa Szkoła I stopnia nr 8



Cukiernik



SYMBOL
CYFROWY
ZAWODU
751201

CUKIERNIK

OPIS ZAWODU

Cukiernik wykonuje czynności produkcyjno-technologiczne związane ze sporządzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych oraz ich dekorowaniem. W trakcie edukacji zostanie przygotowany do bezpiecznego użytkowania maszyn i urządzeń w toku produkcji oraz prowadzenia racjonalnej gospodarki magazynowej surowców, półproduktów cukierniczych i wyrobów gotowych. Podczas wykonywania zadań zawodowych musi przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

KSZTAŁCONE UMIEJĘTNOŚCI

Cukiernik potrafi:

- dobierać i przygotowywać surowce, półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze do procesu produkcji wyrobów cukierniczych oraz oceniać ich jakość;
- stosować receptury cukiernicze w procesie produkcji wyrobów cukierniczych;
- produkować wyroby cukiernicze zgodnie z zaplanowanym procesem technologicznym, przepisami prawa oraz systemami zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- dekorować wyroby cukiernicze;
- użytkować stanowisko pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i wymaganiami ergonomii;
- przestrzegać przepisów prawa żywnościowego, procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA

Cukiernik znajdzie zatrudnienie w zakładach przemysłowych i rzemieślniczych wytwarzających wyroby cukiernicze, może również zajmować się sporządzaniem ciast w działach cukierniczych restauracji, punktów gastronomicznych i obiektów hotelarskich.

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Kucharz



SYMBOL
CYFROWY
ZAWODU
512001

KUCHARZ

OPIS ZAWODU

Podstawowymi zadaniami kucharza są produkcja oraz ekspedycja potraw i napojów. Kucharz sporządza różne potrawy z surowców roślinnych i zwierzęcych, wyroby ciastkarskie, desery oraz napoje z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych. Wykonując swoje zadania zawodowe, dba o jakość sporządzanych potraw i napojów, Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia.

KSZTAŁCONE UMIEJĘTNOŚCI

Kucharz potrafi:

- przechowywać żywność w warunkach zapewniających jej trwałość i identyfikować zmiany zachodzące w magazynowanej żywności;
- dokonać oceny towaroznawczej/organoleptycznej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w gastronomii, dobierać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt stosowany w gastronomii;
- dobierać surowce, tłuszcze oraz przyprawy roślinne do przygotowania potraw i napojów;
- planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturami;
- przygotować i wykończyć potrawy, napoje i desery, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego;
- przestrzegać procedur zarządzania jakością;
- klasyfikować i określać rolę składników pokarmowych zawartych w żywności;
- planować i modyfikować jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
- serwować potrawy i napoje, dobierając zastawę stołową, sprzęt i urządzenia.

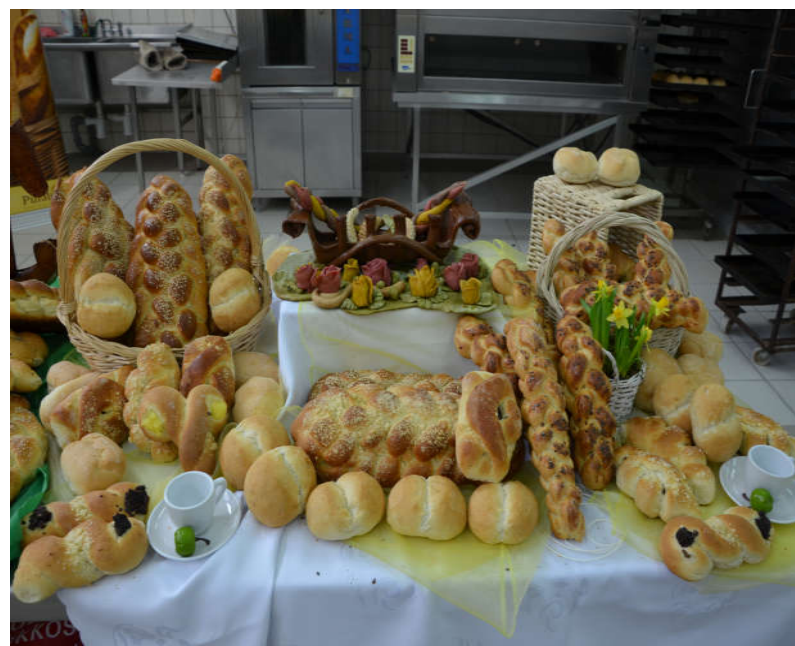
MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA

Miejszem pracy kucharza są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe, gastronomia sieciowa, firmy cateringowe oraz przedsiębiorstwa zajmujące się przygotowywaniem, produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

HGT.02. Przygotowanie
i wydawanie dań

Piekarz



SYMBOL
CYFROWY
ZAWODU
512001

PIEKARZ

OPIS ZAWODU

Piekarz wytwarza wyroby piekarskie zgodnie z recepturą, ocenia przydatność surowców, magazynuje surowce, wytwarza wyroby piekarskie z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń, ocenia pieczywo, przygotowuje pieczywo do dystrybucji oraz prowadzi dokumentację produkcyjną w zakładach piekarskich. W zawodzie piekarz szczególnie ważna jest zdolność do wykonywania oceny organoleptycznej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, sprawność fizyczna, skrupulatność, dokładność i zdolność do koncentracji.

KSZTAŁCONE UMIEJĘTNOŚCI

Piekarz potrafi:

- oceniać jakość surowców piekarskich, półproduktów, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych;
- posługiwać się recepturami piekarskimi;
- przygotować surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego, mieszanego, specjalnego i dietetycznego;
- sporządzać ciasta do produkcji wyrobów piekarskich pszennych, żytnich i mieszanych, specjalnych i dietetycznych;
- dzielić i formować kęsy ciasta na wyroby piekarskie;
- oceniać stopień rozrostu kęsów ciasta;
- prowadzić wypiek pieczywa;
- oceniać jakość wyrobów piekarskich, przygotować wyroby piekarskie do dystrybucji;
- obsługiwać maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów piekarskich;
- przestrzegać procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

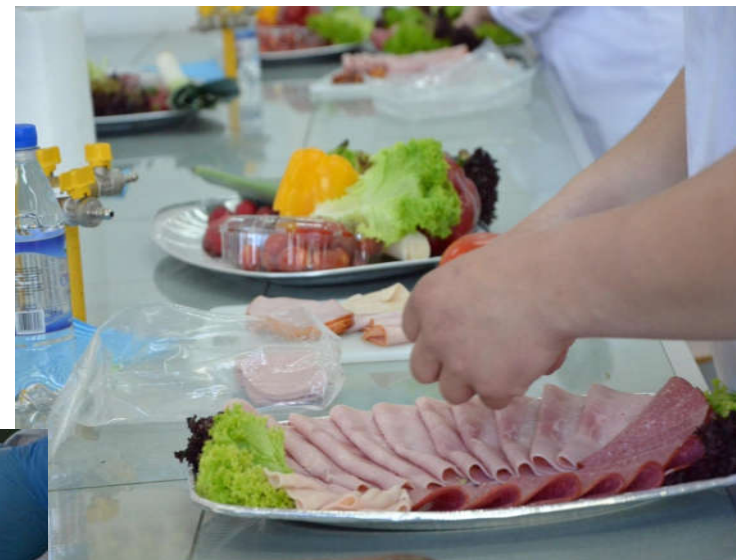
MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA

Piekarz znajdzie zatrudnienie w zakładach przemysłowych i rzemieślniczych wytwarzających wyroby piekarskie. Może również zajmować się produkcją pieczywa w restauracjach, punktach gastronomicznych i obiektach hotelarskich.

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

SPC.03. Produkcja wyrobów
piekarskich

Przetwórcza mięsa



SYMBOL
CYFROWY
ZAWODU
512001

PRZETWÓRCA MIĘSA

OPIS ZAWODU

Przetwórca mięsa wykonuje czynności produkcyjno-technologiczne związane z rozbiorem mięsa, jego magazynowaniem i przygotowywaniem do dystrybucji oraz związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych. W zawodzie przetwórca mięsa szczególnie ważna jest staranność, precyzyjność i sprawność sensomotoryczna (zmysł, smak i wrażliwość węchowa), które są niezbędne przy ocenie organoleptycznej produkowanych wyrobów.

KSZTAŁCONE UMIEJĘTNOŚCI

Przetwórca mięsa potrafi:

- dobierać i przygotowywać surowce, półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze do procesu produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych oraz oceniać ich jakość;
- stosować normy, instrukcje i receptury w procesie produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych;
- produkować wyroby mięsne i tłuszczowe zgodnie z zaplanowanym procesem technologicznym, przepisami prawa oraz systemami zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, GMP;
- użytkować maszyny, urządzenia, sprzęt pomocniczy i aparaturę kontrolno-pomiarową zgodnie z instrukcją obsługi;
- magazynować surowce, półprodukty i wyroby gotowe, przestrzegając warunków przechowywania;
- przygotowywać mięso i wędliny do konfekcjonowania i dystrybucji.

MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA

Przetwórca mięsa może pojąć pracę w zakładach przemysłowych oraz rzemieślniczych, wytwarzających wyroby mięsne i tłuszczowe. Przetwórca mięsa może zajmować się także rozbiorem elementów półtuszy zwierząt rzeźnych, produkcją wędlin i wyrobów garmazeryjnych oraz przygotowywaniem ich do dystrybucji w supermarketach w dziale mięsnym.

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

SPC.04. Produkcja
przetworów mięsnych
i tłuszczowych

Infrastruktura



Pracownia cukierniczo- piekarska



Pracownia wędliniarska



Pracownia gastronomiczna



Sklep z wyrobami mięsnymi



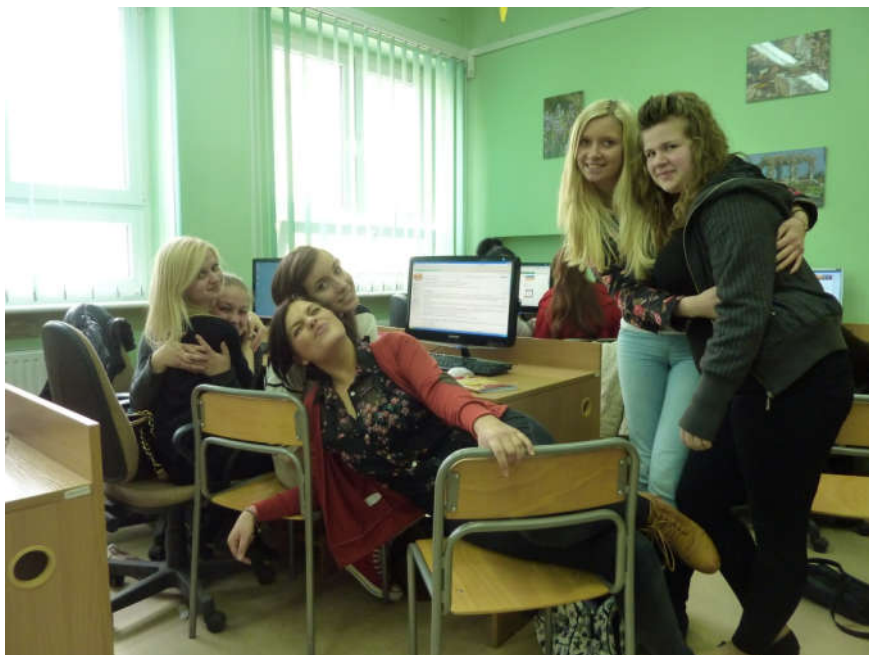
Sklep z wyrobami cukierniczo-piekarskimi



Pracownie komputerowe



Biblioteka i centrum multimedialne



Sala gimnastyczna



Mała sala gimnastyczna



Siłownia



Boisko szkolne



Warsztaty w Katedrze Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego



Zajęcia laboratoryjne w Katedrze Towaroznawstwa Uniwersytetu Ekonomicznego



Produkty certyfikowane



Rogal
Świętomarciński

Kiełbasa biała
parzona



Olimpiady, Turnieje, Konkursy Organizowane przez



Ogólnopolska Olimpiada Wiedzy o Żywności



Ogólnopolski Turniej Piekarski im. Anny Butki



Ogólnopolski Turniej Cukierniczy im. Wojciecha Kandulskiego



Ogólnopolski Turniej Przetwórstwa Mięsa im. Iwony Mossakowskiej



Konkursy kulinarne



Warsztaty kulinarne



Szef dla Młodych Talentów Makro



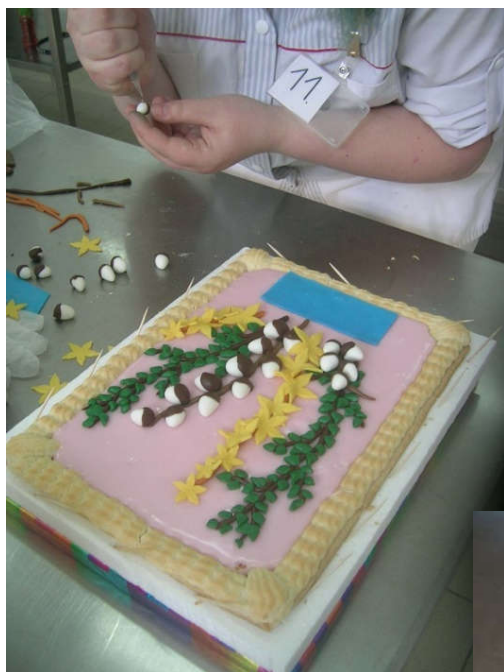
Gotowanie z Hortexem



Konkurs na stoły okolicznościowe



Konkurs na świąteczne mazurki, pierniki oraz rogale Świątomicińskie



Mistrzostwa Młodych Kucharzy Makro



Mistrzostwa Polski Uczniów Szkół Cukierniczych Expo Sweet



Szkolny Dzień Kariery



Absolwent ZSPS
Wojciech Bartczak
Zwycięzca polskiej edycji
Hell's Kitchen



Pokazy prowadzone przez Stowarzyszenie Barmanów Polskich



Praktyki zagraniczne Włochy & Hiszpania & Niemcy



Czterotygodniowe praktyki zagraniczne w ramach projektu „Europa na talerzu – międzynarodowe staże zawodowe szansą dla uczniów szkoły.”

Dzień Hotelarza



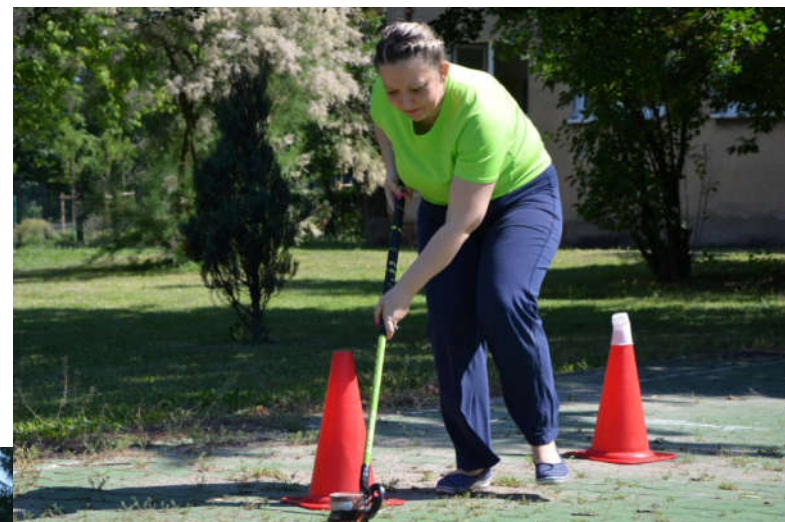
Dzień Kucharza



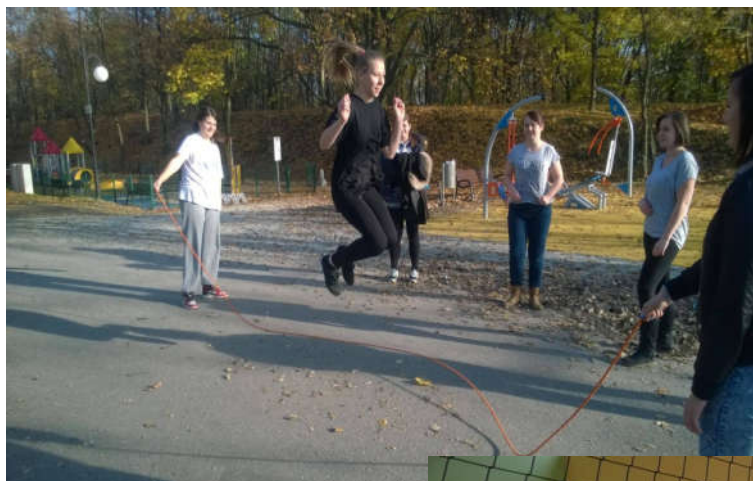
Dzień Języków Obcych



Dzień Sportu



Na zajęciach w ZSPS zawsze jest ciekawie...



...i smacznie



Zapraszamy!

