

Rekrutacja do klas I na rok szkolny 2020/2021

Technikum Przemysłu Spożywczego (ZSCHiPS, Lublin)

Al. Raławickie 7, 20-059 Lublin
tel. +48.81.4421927, +48.81.4421920
fax. +48.81.4421920
poczta@zschips.lublin.eu
www.zschips.lublin.eu

Lista grup rekrutacyjnych/oddziałów

Nazwa oddziału	Kształcenie w zawodzie	Przedmioty rozszerzone	Języki obce	Liczba miejsc
1dsp, 1esp [O] Technik technologii żywności (ang-niem*)	Technik technologii żywności	biologia język angielski	Pierwszy: język angielski Drugi: język niemiecki	64

Dodatkowe informacje

Status publiczności: Publiczna

Budynek przystosowany dla osób niepełnosprawnych: Nieprzystosowany

Statystyki przyjętych do klas I na rok szkolny 2020/2021

Technikum Przemysłu Spożywczego (ZSCHiPS, Lublin)

Oddział/Grupa	Limit punktów kwalif. do przyjęcia	Maks. liczba punktów	Średnia punktów	Liczba laureatów i finalistów	Liczba świadectw z wyróżnieniem	Liczba kobiet	Liczba mężczyzn
1dsp, 1esp [O] Technik technologii żywności (ang-niem*)	53,85	140,60	82,15	0	2	26	7

Opis szkoły

TECHNIKUM PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Szkoła daje możliwość zdobycia podstawowej wiedzy z zakresu zasad żywienia człowieka, ukierunkowanego żywienia osób starszych, sportowców i dzieci, planowania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, oceny i kontroli wartości odżywczej i jakości zdrowotnej żywności, organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego

i leczniczego, planowania racjonalnego żywienia, zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym oraz prowadzenia edukacji żywieniowej.

Po ukończeniu nauki absolwent będzie posiadał również wiedzę i umiejętności w zakresie organizacji i nadzorowaniu produkcji wyrobów spożywczych oraz technologii produkcji wyrobów cukierniczych takich jak: czekolada, cukierki, pomady, galanteria cukiernicza, wafelki, ciasteczka według określonych receptur i technologii, zarówno w zakładzie rzemieślniczym, jak również w dużym zakładzie produkcyjnym.

Absolwenci zdobędą bardzo dobre przygotowanie do studiów na kierunkach przyrodniczych takich jak: technologia żywności i żywienie człowieka, gastronomia, biotechnologia i dietetyka oraz pracy w cukierniach, ciastkarniach oraz zakładach produkujących czekoladę i cukierki, marketach, hurtowniach spożywczych itp.

Po zdaniu egzaminów i ukończeniu szkoły uczniowie otrzymują dyplom w zawodzie oraz certyfikaty w języku polskim i angielskim ułatwiające podjęcie pracy za granicą.

Drużyna cukierników Technikum Przemysłu Spożywczego w 2016 r. zdobyła Mistrzostwo Polski na Expo Sweet, a w 2017 r. udanie wystartowała na Mistrzostwach Świata Młodych Cukierników w Rimini we Włoszech.

Zajęcia praktyczne i praktyki zawodowe odbywają się: w Fabryce Cukierków PSZCZÓŁKA, Firmie Cukierniczej COLIAN, Spółdzielni Pszczelarskiej APIS, Cukierni SKIERKA LSS SPOŁEM, Cukierni STAROPOLSKA, Cukierni TURIS, Cukierni LUBLINDIS Polska, Cukierni Hipermarketu CARREFOUR, Cukierni Hipermarketu AUCHAN, Cukierni TUTTI-FRUTTI.

Zajęcia praktyczne odbywają się pod kierunkiem wykwalifikowanych nauczycieli praktycznej nauki zawodu, którzy posiadają zarówno przygotowanie teoretyczne jak i praktyczne.

Szkoła znajduje się w centrum miasta, w bezpośredniej bliskości przystanków autobusowych i burs szkolnych.