



**BCU Przetwórstwo
mleczarskie**

Branżowe Centrum Umiejętności
w Wysokiem Mazowieckiem

*“Nowoczesny nauczyciel to nowoczesne
kształcenie”*



Branżowe Centrum Umiejętności
w dziedzinie Przetwórstwa Mleczarskiego w Wysokiem Mazowieckiem

POZNAJ NASZĄ OFERTĘ SZKOLENIOWĄ

skierowaną do nauczycieli i nauczycielek kształcenia zawodowego kształcących na kierunkach nauczania powiązanych z dziedziną przetwórstwa mleczarskiego w szczególności na kierunku kształcenia: Technik technologii żywności, Technik przetwórstwa mleczarskiego, Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego.



ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH
IM. STANISŁAWA STASZICA
w Wysokiem Mazowieckiem



Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego



Szkolenie pt:

“INNOWACYJNE TECHNOLOGIE W PRZETWÓRSTWIE MLEKA”

Celem szkolenia jest:

CZAS
TRWANIA:
24 GODZINY

- ✓ Zapoznanie z zasadami działań nietermicznych metod utrwalania oraz ich wpływem na bezpieczeństwo mikrobiologiczne i stabilność produktów mlecznych.
- ✓ Zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie rozwiązań technologicznych umożliwiających odzysk energii, wody i składników mleka w tym identyfikacji strat surowcowych i energetycznych oraz proponowania działań korygujących.
 - ✓ Przystwojenie wiedzy na temat zasad produkcji wyrobów bezlaktozowych, mechanizmu działania preparatów enzymatycznych oraz doboru parametrów do efektywnego wykorzystania.
 - ✓ Rozwinięcie umiejętności w zakresie doboru i stosowania kultur starterowych z uwzględnieniem ich funkcji technologicznych, zasad fermentacji oraz czynników wpływających na ich aktywność.
 - ✓ Zrozumienie korzyści środowiskowych wynikających z wykorzystania mikroorganizmów do naturalnej ochrony żywności.
 - ✓ Poznanie założeń trendu czystej etykiety w produktach mleczarskich z uwzględnieniem uwarunkowań konsumenckich i regulacyjnych.
- ✓ Rozwinięcie kompetencji w zakresie doboru dodatków funkcjonalnych wspierających ograniczanie strat surowców, poprawę stabilności produktów oraz wydłużenie ich trwałości.



Po zakończeniu szkolenia uczestnicy przystąpią do egzaminu i otrzymają Branżowy Certyfikat Umiejętności potwierdzający zdobyte kwalifikacje.

Szkolenie pt:

“NOWOCZESNE METODY PROJEKTOWE W OPRACOWYWANIU PRODUKTÓW MLECZARSKICH ”

Celem szkolenia jest:

CZAS
TRWANIA:
24 GODZINY

- ✓ Rozwój umiejętności umożliwiających świadome projektowanie oraz doskonalenie wyrobów mleczarskich w oparciu o potrzeby konsumentów i uporządkowany proces projektowy.
- ✓ Przystwojenie wiedzy na temat technik kreatywnych i procesu Design Thinking w projektowaniu produktów mleczarskich, z uwzględnieniem roli trendów rynkowych.
- ✓ Zdobyć kompleksowej wiedzy o rozwiązaniach ograniczających zużycie zasobów, ilości odpadów i wpływu produktu na środowisko.
- ✓ Rozwój umiejętności w zakresie formułowania wyzwań i celów projektowych na podstawie analizy potrzeb konsumentów oraz uwarunkowań rynkowych i środowiskowych.
- ✓ Zwiększenie umiejętności opracowania wstępnej koncepcji produktu w formie prototypu opisowego lub schematycznego oraz przechodzenia przez kolejne etapy procesu projektowego od koncepcji do wstępnej oceny produktu.
- ✓ Praktyczne kształtowanie umiejętności porządkowania i interpretacji danych pozyskiwanych od konsumentów, generowania oraz rozwijania koncepcji nowych lub modyfikowanych wyrobów mleczarskich.



Po zakończeniu szkolenia uczestnicy przystąpią do egzaminu i otrzymają Branżowy Certyfikat Umiejętności potwierdzający zdobyte kwalifikacje.

Szkolenie pt:

“PLANOWANIE I LOGISTYKA W PROCESIE PRODUKCJI PRZETWORÓW MLECZARSKICH”

Celem szkolenia jest:

CZAS
TRWANIA:
24 GODZINY

- ✓ Rozwinięcie kompetencji odnośnie mapowania łańcucha dostaw mleczarni oraz nauka przeprowadzania analogicznych ćwiczeń z uczniami.
- ✓ Przystwojenie zasad zarządzania łańcuchem chłodniczym, planowania dystrybucji i identyfikowalności produktów wraz z opracowaniem studiów przypadków do celów dydaktycznych.
- ✓ Opanowanie zasad prognozowania popytu i poznanie hierarchii planowania produkcji.
- ✓ Zrozumienie zasad MRP i harmonogramowania produkcji w tym mechanizmu efektu byczego bicza oraz jego ilustracji w grze Beer Game.
- ✓ Poznanie skutecznych metod dydaktycznych w nauczaniu planowania produkcji, obejmujących wizualizację i upraszczanie złożonych zagadnień.
- ✓ Rozwinięcie umiejętności zarządzania zapasami, obejmujących metody sterowania, analizę ABC/XYZ, magazynowanie chłodnicze oraz projektowanie zajęć praktycznych dostosowanych do warunków szkolnych.
- ✓ Poznanie narzędzi Lean Management oraz systemów informatycznych wspierających zarządzanie procesami, z uwzględnieniem ich omówienia w dydaktyce.



Po zakończeniu szkolenia uczestnicy przystąpią do egzaminu i otrzymają Branżowy Certyfikat Umiejętności potwierdzający zdobyte kwalifikacje.

Szkolenie pt:

“ZARZĄDZANIE OFERTĄ PRODUKTOWĄ W PRZEDSIĘBIORSTWACH MLECZARSKICH”

Celem szkolenia jest:

CZAS
TRWANIA:
24 GODZINY

- ✓ Zrozumienie mechanizmów konkurencji rynkowej w sektorze mleczarskim poprzez zastosowanie modelu pięciu sił Portera.
- ✓ Zdobyć wiedzę teoretyczną na temat analizy oferty produktowej i potencjału rynkowego przedsiębiorstwa z wykorzystaniem narzędzi SWOT oraz uwzględnieniem trendów rynkowych i konsumenckich.
- ✓ Przystwojenie wiedzy na temat oceny struktury portfela produktów i doboru strategii portfelowych z wykorzystaniem macierzy BCG.
- ✓ Uzyskanie wiedzy i umiejętności analizowania potrzeb i problemów konsumentów, luk rynkowych oraz generowania koncepcji nowych lub ulepszonych produktów.
- ✓ Zwiększenie umiejętności projektowania ulepszonych produktów mleczarskich z uwzględnieniem ich funkcjonalności, przeznaczenia i spójności z ofertą przedsiębiorstwa.
- ✓ Rozwinięcie umiejętności projektowania procesu komercjalizacji produktu mleczarskiego, obejmującego strategię cenową, dystrybucyjną i promocyjną w powiązaniu z wynikami analiz rynkowych, testów produktu oraz strategią przedsiębiorstwa.



Po zakończeniu szkolenia uczestnicy przystąpią do egzaminu i otrzymają Branżowy Certyfikat Umiejętności potwierdzający zdobyte kwalifikacje.



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie Przetwórstwa Mleczarskiego w Zespole Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica



**BCU Przetwórstwo
mleczarskie**
Branżowe Centrum Umiejętności
w Wysokim Mazowieckiem



ul. Jagiellońska 4,
18-200 Wysokie Mazowieckie



sekretariat@bcuprzetworstwomleczarskie.pl



(86) 275 25 88



www.bcuprzetworstwomleczarskie.pl



ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH
IM. STANISŁAWA STASZICA
w Wysokim Mazowieckiem

UPemi.
Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mleczarskiego



„Utworzenie i wsparcie funkcjonowania Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie przetwórstwo mleczarskie w Zespole Szkół Zawodowych w Wysokim Mazowieckiem” zostało sfinansowane w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, w Komponentcie A “Odporność i konkurencyjność gospodarki”, jako inwestycja A3.1.1 “Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.