

## Kształcenie:

**Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego  
im. Powstańców Wielkopolskich  
Technik przetwórstwa mleczarskiego**  
ul. Franciszkańska 137, 91-845 Łódź  
tel. 42 655 10 40  
e-mail: kontakt@zsps.elodz.edu.pl  
www@zsps.elodz.edu.pl

**Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i  
Zagrodowych**  
**Szkolenia z zakresu serowarstwa**  
ul. Św. Anny 9, 58-405 Krzeszów  
tel. 605 160 009  
e-mail: info@serowarzy.pl  
<http://www.sla.polonistyka.uj.edu.pl/>

**Więcej informacji  
o zawodzie znajdziesz w:**

### **Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:**

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,  
tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

**oraz oddziałach:**

#### **w Piotrkowie Trybunalskim:**

ul. Wojska Polskiego 2,  
97 - 300 Piotrków Trybunalski,  
tel. (44) 649 60 87

#### **w Sieradzu:**

ul. 3 Maja 7, 98 - 200 Sieradz  
tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

#### **w Skierniewicach:**

ul. Senatorska 10, 96 - 100 Skierniewice  
tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd  
Pracy w Łodzi



## Serowar

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: **751302**



<https://pixabay.com/pl/photos/notatnik-d%C5%82ugopis-ksi%C4%85%C5%BCKi-autor-4156348//>, dostęp 08.10.2021r.

**Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi  
Centrum Informacji  
i Planowania Kariery Zawodowej  
Oddział w Skierniewicach**

**Serowar** zajmuje się prowadzeniem procesów wytwarzania różnego typu serów podpuszczkowych dojrzewających oraz różnego rodzaju twarogów i serków twarogowych.

### **Zadania zawodowe:**

Do najważniejszych zadań zawodowych serowara należą:

- wytwarzanie serów podpuszczkowych dojrzewających: prowadzenie w różny sposób, zależnie od rodzaju wyrabianego sera, procesów zaprawiania mleka i jego enzymatycznej koagulacji, obróbki uzyskanego skrzepu (krojenia, osuszania ziarna), formowania i prasowania serów, ich solenia i dojrzewania;
- wytwarzanie bundzu z mleka owczego lub krowiego i przetwarzanie bundzu na bryndzę;
- wytwarzanie twarogu kwasowego: prowadzenie procesów zaprawiania i kwasowej koagulacji mleka, obróbki uzyskanego skrzepu (krojenia,
- płukania, odczerpywania serwatki) i prasowania;
- wytwarzanie twarogu kwasowo-podpuszczkowego: prowadzenie procesów zaprawiania i kwasowo-podpuszczkowej koagulacji mleka, wyczerpywanie masy sera przez ociekanie i prasowanie;
- wytwarzanie klasycznych serów twarogowych, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia, przez formowanie twarogu kwasowego w postaci płaskiego bloku, krojonego na

odpowiednio mniejsze porcje, lub w tzw. klinki;

- wytwarzanie serów twarogowych dojrzewających przez doprawianie twarogu kwasowego i jego mielenie, formowanie serków oraz ich osuszanie, solenie i dojrzewanie;
- wytwarzanie z twarogu kwasowego lub kwasowo-podpuszczkowego różnego rodzaju serków twarogowych przez rozdrabnianie twarogu, mieszanie go z różnymi dodatkami, prowadzenie obróbki cieplnej itp.;
- pakowanie serów z zastosowaniem różnych materiałów opakowaniowych;
- przeprowadzanie czyszczenia, mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń stosowanych przy wyrobie serów; wykonywanie podstawowych czynności konserwacyjnych urządzeń;
- wykonywanie zadań pokrewnych;
- nadzorowanie innych pracowników.

### **Warunki podjęcia pracy w zawodzie:**

Zawód serowara można zdobyć kończąc szkołę średnią zawodową/ branżową II stopnia/ technikum o profilu związanym z przetwórstwem spożywczym lub technologią żywności, np. technikum przetwórstwa mleczarskiego. Wiedzę z tego zakresu można również zdobyć uczestnicząc w szkoleniach lub warsztatach z zakresu serowarstwa. Do podjęcia pracy w tym zawodzie niezbędne jest posiadanie aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych.

### **Wymagania psychofizyczne:**

W zawodzie serowara bardzo ważna jest dyscyplina w zachowaniu czystości i higieny pracy, umiejętność pracy w zespole, a także zaangażowanie, sumienność i dokładność w wykonywaniu zadań.

### **Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:**

Przeciwwskazaniami do wykonywania zawodu serowara są m.in:

- zaburzenia czucia smaku i węchu,
- nierozróżnianie barw,
- znaczne wady wzroku nie poddające się korekcji,
- alergie na składniki wykorzystywane podczas produkcji sera,
- choroby skóry,
- niepełnosprawność ruchowa,
- padaczka,
- choroby kręgosłupa uniemożliwiające pracę w pozycji stojącej,
- zaburzenia równowagi,
- nosicielstwo chorób zakaźnych.

### **Możliwości i szanse zatrudnienia:**

Serowar może znaleźć zatrudnienie w zakładach zajmujących się przetwórstwem mlecznym, a także prowadzić własną działalność związaną z wytwarzaniem serów – np. wytwórnię serów, sklep specjalizujący się w sprzedaży serów lub akcesoriów do ich produkcji. Inną możliwością dodatkowego zatrudnienia jest prowadzenie warsztatów wytwarzania serów.