

Kształcenie:

- Politechnika Łódzka Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności
- ul. Wólczańska 171/173 , 90-924 Łódź
- tel. (42) 631-34-00
- fax. (42) 631-34-02
- e-mail: deanbiof@adm.p.lodz.pl
- <http://binoz.p.lodz.pl>
- Instytut Technologii i Analizy Żywności, kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka:
- studia I stopnia inżynierskie stacjonarne i niestacjonarne (zaoczne)
- studia II stopnia magisterskie (stacjonarne), w tym studia w języku angielskim.
- Specjalności:
- o Analiza i Technologia Żywności
- o Cukrownictwo
- o Przechowywanie i Dystrybucja Żywności
- o Technologia Skrobi i Cukiernictwa
- o Zarządzanie Jakością

Studia podyplomowe:

- Mikrobiologia, higiena i jakość w przemyśle;
- Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym

Inne kierunki studiów podyplomowych:

- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji
- ul. Nowoursynowska 166, 02 – 787 Warszawa
- tel.(22) 59 31 000
- e-mail: bss@sggw.pl
- www.sggw.pl
- Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne
- Żywnienie Człowieka i Gastronomia
- Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością żywności
- Nowoczesna Organizacja i Zarządzanie w Gastronomii

**Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz w :**

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej w Łodzi:

ul. Wólczańska 49 90-608 Łódź
tel. 42 60 30 225, 60 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Starowarszawska 4, 97-300 Piotrków Tryb.
tel. 42 60 30 225, 60 30 273

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



Informacja o zawodzie Inżynier technologii żywności

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności 222202



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

Sieradz, 2016

Inżynier technologii żywności to zawód multidyscyplinarny, wymagający znajomości zagadnień z zakresu szeroko pojętych nauk przyrodniczych, technicznych oraz ekonomicznych i prawnych dotyczących żywności i żywienia człowieka.

Zadania zawodowe:

- doradzanie i kierowanie przemysłowymi procesami przetwarzania i utrwalania: surowców roślinnych i zwierzęcych;
- prowadzenie badań i opracowywanie technologii otrzymywania wysokiej jakości produktów żywnościowych;
- doradzanie w zakresie stosowania nowoczesnych technik i technologii, wzrostu jakości produktów żywnościowych (wartości odżywczej, smakowej, zdrowotności, trwałości i atrakcyjności);
- opracowywanie receptur nowych produktów i ich wdrażanie do produkcji;
- opracowywanie instrukcji technologicznych, normatywów zużycia surowców oraz instrukcji bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń;
- uczestniczenie w opracowywaniu norm jakościowych produktów oraz ustanawianie standardów kontroli;
- wdrażanie i obsługa systemów jakości branży spożywczej (*HACCP*, *IFS*, *BRC*, *ISO*);
- organizowanie i nadzorowanie linii produkcyjnej i eksploatacji urządzeń;
- opracowywanie założeń technologicznych i technicznych do budowy nowych zakładów przemysłu spożywczego albo rozbudowy czy modernizacji zakładów już istniejących;
- kontaktowanie się z innymi specjalistami oraz placówkami naukowo-badawczymi;
- opracowywanie referatów naukowych, raportów, sprawozdań;

- określanie i organizowanie zadań bezpośrednio podległym pracownikom oraz nadzorowanie ich realizacji.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Kandydaci do pracy powinni legitymować się wykształceniem wyższym technicznym na kierunku technologia żywności lub chemia spożywcza. Wymagana jest znajomość języka angielskiego (znajomość drugiego języka obcego jest dodatkowym atutem), prawo jazdy kat. B, oraz biegła znajomość obsługi komputera. Wielość produktów spożywczych, wymusiła w zawodzie wiele specjalizacji wynikających z różnego rodzaju przetwarzanych produktów żywnościowych. Specjalizacje w tym zawodzie obierane są już w trakcie studiów i mogą to być: technolog przetwórstwa mięsnego, cukrownictwa, młynarstwa, piekarnictwa, mleczarstwa, zielarstwa czy gastronomii i żywienia zbiorowego. Podziału specjalizacji dokonuje się też w zależności od procesów technologicznych, np. technologia fermentacji i biosyntezy, chłodnictwa. Chcąc podjąć pracę jako inżynier technologii żywności w jednym z krajów UE/EOG należy sprawdzić, czy zawód ten jest w danym kraju regulowany, co wiąże się z oficjalnym uznaniem kwalifikacji i doświadczenia.

Wymagania psychofizyczne:

- bogata wyobraźnia, kreatywność,
- zdolności organizacyjne i kierownicze,
- inicjatywa i samodzielność w planowaniu pracy,
- wysoka samokontrola i odpowiedzialność,,
- zorientowanie na potrzeby konsumenta,
- zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji, odporność na stres,
- uzdolnienia w zakresie nauk ścisłych, zainteresowania techniczne i naukowe.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu

- dysfunkcje znacznego stopnia sprawności kończyn dolnych i górnych,
- zaburzenia zmysłu węchu, smaku, dotyku, równowagi oraz słuchu i wzroku, nie dające się skorygować,
- zaburzenia psychiczne i nałogi.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Inżynier technologii żywności może podejmować pracę we wszystkich gałęziach przemysłu spożywczego; w zakładach produkcyjnych i przetwórczych wszelkiego rodzaju surowców żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego; w zakładach zajmujących się przechowywaniem i dystrybucją żywności oraz żywieniem człowieka, w przemyśle kosmetycznym i farmaceutycznym. Specjalność - technologia fermentacji i biosyntezy stwarza możliwość pracy szczególnie w przemyśle browarniczym, winiarskim, biopreparatów itp. Ponadto specjalista może pracować w laboratoriach instytutów badawczych. Największe szanse zatrudnienia mają osoby z doświadczeniem zawodowym. Osoby kreatywne i przedsiębiorcze mogą uruchomić własną firmę produkcyjno-handlową.

Płace:

Rynkowe zarobki inżyniera technologii żywności zawierają się w przedziale od 2200 PLN do 2900 PLN. Zarobki są zróżnicowane w zależności od zajmowanego stanowiska i zakresu zadań zawodowych oraz wielkości i obrotów firmy w której pracuje.

Źródło: <http://www.moja-pensja.pl>- dostępny 22.02.2016r)