

Kształcenie:

Politechnika Łódzka-
Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności
kierunek: technologia żywności i żywienie
człowieka
ul. Wólczańska 171/173, 90-924 Łódź
tel. (42) 631-34-00, fax. (42) 631-34-02
www.binoz.p.lodz.pl
deanbiof@adm.p.lodz.pl

Instytut Technologii i Analizy Żywności
ul. B. Stefanowskiego 4/10
90-924 Łódź
tel. (42) 631-34-66
i-54@adm.p.lodz.pl

Technologia Żywności i Żywnienie
Człowieka
- studia I stopnia inżynierskie
- studia II stopnia magisterskie

**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



Inżynier technologii żywności

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności 222202



https://www.praca.pl/poradniki/rynek-pracy/technolog-zywnosci-na-czym-polega-praca,wymagania,zakres-obowiazkow,zarobki_pr-2391.html, dostęp: 27.05.2020

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

Inżynier technologii żywności opracowuje technologie wytwarzania żywności wysokiej jakości, tzn. o wysokich walorach odżywczych, smakowych oraz estetycznych. Ze względu na mnogość dostępnych produktów żywnościowych oraz procesów technologicznych, jakim poddaje się produkty żywnościowe, w tym zawodzie istnieje wiele specjalizacji, związanych z następującymi rodzajami technologii, np. mięsa i przetworów mięsnych, cukrownictwa, przetwórstwa owoców i warzyw, przetwórstwa produktów mlecznych.

Zadania zawodowe:

- opracowywanie nowych technologii wytwarzania żywności,
- udoskonalanie technologii wytwarzania żywności,
- zajmowanie się samymi produktami spożywczymi, ale także procesami produkcji i wykorzystywanymi urządzeniami,
- wykonywanie specjalistycznych analiz biochemicznych,
- nadzorowanie procesu produkcyjnego,
- kontrolowanie jakości wytwarzanych produktów.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Kandydaci do pracy powinni legitymować się wykształceniem wyższym technicznym, zdobytym na kierunku technologia żywności

lub chemia spożywcza. Wymagana jest znajomość języka angielskiego, prawo jazdy kat. B oraz biegła znajomość obsługi komputera. Specjalizacje, których jest wiele w tym zawodzie, wybierane są już w trakcie studiów.

Wymagania psychofizyczne:

Wymagane cechy psychiczne i uzdolnienia: dokładność, zdolność koncentracji uwagi, umiejętność pracy w warunkach monotonnych, zdolność do pracy w szybkim tempie, podzielność uwagi, spostrzegawczość. Inżynier powinien być osobą skrupulatną i odpowiedzialną. Ze względu na specyfikę pracy powinien mieć wyobraźnię, być osobą kreatywną i otwartą na poznawanie nowych technologii. Konieczne są uzdolnienia i zainteresowania techniczne oraz naukowe, np. w zakresie chemii, biologii, techniki czy zarządzania. Wymagane ważne cechy fizyczne to: sprawność układu ruchu, a szczególnie sprawność kończyn górnych – rąk i palców, oraz kończyn dolnych. Istotna jest sprawność układów: krążenia, oddechowego, nerwowego, mięśniowego oraz kostno-stawowego i ogólna dobra sprawność fizyczna.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Dysfunkcje znacznego stopnia sprawności kończyn dolnych oraz kończyn górnych, w szczególności w zakresie zręczności palców i rąk, zaburzenia zmysłu węchu i smaku, dotyku oraz równowagi, a także niepełnosprawność

narządu słuchu, która nie może być skorygowana aparatem słuchowym w przypadku co najmniej jednego ucha, tak aby możliwa była komunikacja werbalna. Przeciwwskazaniem bezwzględnym do zatrudnienia jest nosicielstwo chorób zakaźnych, choroby pasożytnicze, choroby skóry rąk oraz alergia kontaktowa i wziewna na wykorzystywane produkty spożywcze i środki konserwujące.

Każdy przypadek zatrudnienia osoby z niepełnosprawnością oraz przystosowania stanowiska pracy do potrzeb i możliwości tej osoby należy rozpatrywać indywidualnie.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Inżynier technologii żywności znajdzie zatrudnienie w różnych działach przemysłu spożywczego, chłodnictwie i przechowywaniu żywności, placówkach kontroli jakości i laboratoriach analizy żywności, jednostkach administracji rządowej i samorządowej, Urzędzie Celnym, hotelach na stanowiskach menadżerskich, zakładach żywienia zbiorowego, przy organizowaniu i projektowaniu procesów technologicznych oraz opracowywaniu nowych wyrobów, w dystrybucji i handlu żywnością oraz kształtowaniu jakości w przemyśle spożywczym.