

Planując karierę zawodową:

- pomyśl, co lubisz robić,
- ustal, jakie posiadasz umiejętności,
- zastanów się, jakie masz zdolności i predyspozycje,
- uwzględnij, jak spędzasz swój czas wolny,
- weź pod uwagę ulubione przedmioty w szkole,
- nie zapomnij o swoim hobby,
- rozejrzyj się na rynku pracy,
- odpowiedz sobie

KIM CHCESZ BYĆ ZA 10 LAT?



Pomoc uzyskasz w wyspecjalizowanych jednostkach:

- Centrum Edukacji i Pracy Młodzieży OHP:
 - Mobilne Centrum Informacji Zawodowej,
 - Młodzieżowe Biuro Pracy,
 - Klub Pracy OHP,
- Poradnia Psychologiczno - Pedagogiczna,
- Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej,
- SZOK (Szkolny Ośrodek Kariery),
- Powiatowy Urząd Pracy,
- Klub Pracy (przy Powiatowym Urzędzie Pracy, Ośrodku Pomocy Społecznej, Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie i instytucjach pozarządowych),
- Gminne Centrum Informacji,
- Akademickie Biuro Karier,
- Prywatna Agencja Pośrednictwa Pracy.

Odwiedź również strony internetowe:

www.1praca.gov.pl

www.mgip.gov.pl

Material opracowany przez
Dolnośląskie Centrum Informacji Zawodowej
i Doskonalenia Nauczycieli w Wałbrzychu
i Warmińsko-Mazurski
Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie



Publikacja sfinansowana ze środków
Rządowego Programu
"Pierwsza Praca"
w ramach realizacji projektu
Mobilnych Centrów Informacji Zawodowej
Ochotniczych Hufców Pracy

www.ohp.pl

Informacja o zawodzie

Inżynier technologii żywności



Funkcje i zadania:

- inżynier technologii żywności prowadzi badania, opracowuje technologie, doradza i kieruje przemysłowymi procesami przetwarzania i utrwalania surowców roślinnych (zboża, surowce oleiste, owoce, warzywa, ziemniaki, buraki cukrowe, tytoń) i surowców pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, mleko, jaja);
- zajmuje się technologią żywienia człowieka;
- prowadzi badania i doradztwo w zakresie nowoczesnych technik podnoszenia jakości produktów żywnościowych;
- opracowuje instrukcje technologiczne, receptury, wymagania jakościowe produktów, standardy kontroli, normy żywieniowe dla różnych grup ludności (w zależności od wieku i rodzaju pracy);
- wprowadza nowe receptury do produkcji na skalę przemysłową.

Predyspozycje do zawodu:

- inżynieria technologii żywności jest dziedziną interdyscyplinarną, wymaga wiedzy z zakresu chemii, biologii, techniki czy fizyki;
- bardzo ważna jest sprawność zmysłów: powonienia, smaku, dotyku, a także zdolność do rozróżniania barw;
- pożądane w tym zawodzie cechy charakteru to: zdolności organizacyjne, umiejętność porozumiewania się z ludźmi oraz podejmowania szybkich i trafnych decyzji;
- atutem są uzdolnienia techniczne, rozumienie zasad działania maszyn i przebiegających w nich procesów;
- praca ta wymaga zdolności do koncentracji i dokładności, które mają wpływ na poprawność przeprowadzanych badań.



Możliwości zdobycia zawodu:

- inżynier technologii żywności musi mieć wykształcenie wyższe. Można je uzyskać w większości uczelni rolniczych oraz (w zakresie poszczególnych specjalności) w niektórych uczelniach technicznych;
- w zależności od szkoły oraz specjalizacji w wymienionych placówkach można uzyskać wykształcenie wyższe zawodowe, magisterskie lub magisterskie uzupełniające w trybie studiów dziennych, wieczorowych oraz eksternistycznych;
- dla przyszłego pracodawcy bardzo ważne jest doświadczenie zawodowe kandydata, poszukiwani są przede wszystkim specjaliści o długim stażu, zarówno kobiety jak i mężczyźni;
- dużym atutem jest umiejętność posługiwania się komputerem oraz znajomość języków obcych.

Więcej szczegółów znajdziesz w teście informacji o zawodzie

