

Inżynier technologii żywności

214503

Inna nazwa zawodu: technolog żywności, inżynier przetwórstwa żywności, inżynier przemysłu spożywczego

Zadania i czynności

Inżynier technologii żywności prowadzi badania, opracowuje technologie otrzymywania produktów żywnościowych wysokiej jakości. Do jego podstawowych zadań należy przestrzeganie certyfikowanego w Unii Europejskiej systemu HACCP, tj. utrzymywanie wysokiej jakości produkowanych wyrobów. Zajmuje się także opracowywaniem nowych produktów, począwszy od idei produktu, poprzez przygotowywanie i testowanie receptur, aż do pełnego wdrożenia. Ponadto przygotowuje specyfikacje oraz oceny jakości produktów końcowych, monitoruje higienę produkcji oraz wdraża systemy zapewnienia jakości i przestrzegania wymogów sanitarno – epidemiologicznych standardów BHP, obowiązujących w Unii Europejskiej. Inżynier technologii żywności może więc wykonywać bardzo różne czynności. W czasie swojej pracy posługuje się zarówno narzędziami laboratoryjnymi (mikroskop, lepkościomierz) i obliczeniowymi (komputer), jak i urządzeniami biurowymi. Niekiedy prowadzi książkę produkcji oraz pisze rozmaite sprawozdania. Często nadzoruje działanie automatycznych i półautomatycznych linii produkcyjnych, co wymaga dogłębnego poznania zasad ich działania i sterowania. W swojej pracy wykorzystuje techniki, maszyny i urządzenia do gotowania, smażenia, pieczenia, wędzenia, chłodzenia, zamrażania, zmywania, pakowania, transportu i przechowywania produktów żywnościowych i napojów.

Wielość produktów spożywczych – wymusiła w tym zawodzie bardzo wiele specjalizacji, wynikających z rodzaju przetwarzanych produktów, wśród których można wyróżnić produkty mięsne, zboża, owoce, warzywa, zioła, ryby, nabiał. 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.