

Nazwa: Inżynier technologii żywności

Kod: 214503

Synteza: 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).

Zadania zawodowe:

- prowadzenie badań i doradzanie w zakresie nowoczesnych technik i technologii, podnoszenia jakości produktów żywnościowych (wartości odżywczej, smakowej, zdrowotności, trwałości i atrakcyjności) oraz opracowywania nowych asortymentów produktów;
- prowadzenie badań oraz doradzanie w zakresie przydatności technologicznej określonych surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych i opakowań;
- opracowywanie instrukcji technologicznych, receptur, , normatywów zużycia surowców i materiałów oraz instrukcji bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń;
- uczestniczenie w opracowywaniu norm jakościowych dla produktów oraz ustanawianie standardów kontroli;
- organizowanie i nadzorowanie właściwego przebiegu procesów technologicznych oraz właściwej i bezpiecznej eksploatacji urządzeń;
- ustalanie przyczyn występowania nieprawidłowości i zakłóceń produkcji oraz podejmowanie działań w celu ich likwidacji;
- opracowywanie założeń techniczno-technologicznych do budowy nowych zakładów przemysłu spożywczego albo rozbudowy czy modernizacji zakładów istniejących;
- utrzymywanie kontaktów zawodowych z innymi odpowiednimi specjalistami oraz placówkami naukowo-badawczymi, a także studiowanie literatury fachowej celem rozwiązywania zaistniałych problemów oraz wdrażania postępu;
- opracowywanie naukowych referatów i raportów;
- określanie zadań bezpośrednio podległym pracownikom, organizowanie i nadzorowanie ich realizacji.