

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Zadania i czynności:

Kieruje i nadzoruje wytwarzanie wysokiej jakości oraz zgodnie z zasadami rachunku ekonomicznego artykułów spożywczych. Opracowuje receptury, instrukcje technologiczne, normy zakładowe dla wyrobu. Organizuje i nadzoruje pracę podległych pracowników zgodnie z wymogami ergonomii i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy. Nadzoruje proces produkcji i utrzymanie reżimu technologicznego artykułów spożywczych. Kontroluje jakość surowców i produktów na każdym etapie procesu technologicznego. Prowadzi dokumentację rozliczeniową produkcji.

Środowisko pracy:

Praca technika technologii żywności odbywa się w halach produkcyjnych, laboratoriach, pod zadaszeniami i na wolnym powietrzu. Jest to praca w ciągłym ruchu, wymagająca częstych zmian miejsca. Są to pomieszczenia o podwyższonej temperaturze i wilgotności powietrza, hałasie, zapyleniu, przesycone zapachami żywności i środków chemicznych.

Wymagania psychologiczne:

Koordinacja wzrokowo-ruchowa, systematyczność, spostrzegawczość. Zainteresowania techniczne, technologiczne, chemiczne, biologiczne, ekonomiczne, umiejętności organizacyjne.

Możliwości zatrudnienia:

Technik technologii żywności może pracować w przedsiębiorstwach produkcyjnych przetwórstwa spożywczego, w instytucjach prowadzących badania i ocenę żywności, w placówkach handlowych prowadzących sprzedaż artykułów spożywczych oraz w placówkach zajmujących się przechowaniem i dystrybucją żywności. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.