

Kształcenie:

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka
ul. Wojska Polskiego 28, 60-637 Poznań
tel. 61 848 70 09
e-mail: dzstud@up.poznan.pl
<https://puls.edu.pl>

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
Wydział Technologii Żywności
kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka
ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa
tel. 22 593 75 09
e-mail: dwtz@sggw.edu.pl
<https://www.sggw.edu.pl>

Uniwersytet Rolniczy w Krakowie
Wydział Technologii Żywności
kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka
ul. Balicka 122, 30-149 Kraków
tel. 12 662 47 48
e-mail: wtzyw@urk.edu.pl
<https://wtz.urk.edu.pl>

Politechnika Łódzka
Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności
kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka
ul. Żeromskiego 116, 90-924 Łódź
tel. 42 631 20 92
e-mail: rekrutacja@info.p.lodz.pl
<https://rekrutacja.p.lodz.pl>

**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. Dąbrowskiego 13,
97-300 Piotrków Trybunalski
Tel. (44) 649 60 87, 647 74 01

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



województwo
łódzkie

Technolog żywienia i gospodarstwa domowego

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 322002



<https://tiny.pl/d1rq>, dostęp: 30.04.2024r.

Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
Oddział w Piotrkowie Trybunalskim

Technolog żywienia i gospodarstwa domowego ocenia jakość żywności oraz jej przechowywania; sporządza oraz ekspediuje potrawy i napoje; planuje i ocenia żywienie; organizuje produkcję gastronomiczną i żywienie; planuje i realizuje usługi gastronomiczne.

Zadania zawodowe:

- sporządzanie potraw i napojów, m.in. odpowiednie przechowywanie żywności, sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów itp.,
- planowanie i ocenianie żywienia, organizowanie produkcji żywności, planowanie i organizowanie usług gastronomicznych, wykonywanie czynności porządkowych, rozliczanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych itp.,
- odpowiednie stosowanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji gastronomicznej,
- przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia, wykorzystania surowców oraz gospodarki odpadami,
- odpowiednie dobieranie i obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespołów; konserwowanie sprzętu i zgłaszanie awarii,
- przestrzeganie zasad organoleptycznej oceny żywności,
- określanie zagrożeń, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności,
- wykonywanie czynności związanych z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności,
- interpretowanie wskazań przyrządów kontrolno-pomiarowych w urządzeniach gastronomicznych,
- rozróżnianie systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,

- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Do wykonywania pracy w zawodzie technologa żywienia i gospodarstwa domowego wymagane jest kształcenie na wyższej uczelni z zakresu technologii żywności. Ważna jest także kompleksowa wiedza z zakresu biologii i chemii. Oprócz tego osoba na tym stanowisku powinna posiadać kompetencje z zakresu międzynarodowych norm bezpieczeństwa żywności. Technolog żywności to kreator, który znając różne metody otrzymywania żywności, potrafi zaprojektować idealny produkt, zgodny z oczekiwaniami nawet najbardziej wymagających konsumentów. Globalny rynek żywności w coraz większym stopniu kształtowany jest przez popyt na zdrowe składniki i tzw. „czyste” etykiety. Konsumenci poszukują żywności typu bio, vege, functional, low fat, light. W trendy produkcji takiej żywności świetnie wpisują się kierunki studiów: technologia żywności i żywienie człowieka, bezpieczeństwo żywności oraz towaroznawstwo w szeroko pojętej biogospodarcie.

Wymagania psychofizyczne:

Cechy psychiczne i uzdolnienia wymagane w zawodzie to: dokładność, zdolność koncentracji uwagi, umiejętność pracy w warunkach monotonicznych, zdolność do pracy w szybkim tempie, podzielność uwagi, szybki refleks, spostrzegawczość. Przydatne są też uzdolnienia techniczne. Niezależnie od specjalizacji technik żywienia i gospodarstwa domowego powinien być osobą skrupulatną, odpowiedzialną, powinien przestrzegać przepisów sanitarnych i zasad bhp oraz zasad higieny. Wymagane ważne cechy fizyczne to sprawność układu ruchu, a szczególnie sprawność kończyn górnych w zakresie rąk i palców, oraz

kończyn dolnych (praca głównie w pozycji stojącej). Ważny jest dobry wzrok, rozróżnianie barw, widzenie stereoskopowe, prawidłowe pole widzenia, widzenie bardzo małych szczegółów, koordynacja wzrokowo-ruchowa, sprawność zmysłu równowagi. Równie istotny jest dobry słuch. Ponadto wymagana jest sprawność podstawowych układów: krążenia, oddechowego, nerwowego, mięśniowego oraz kostno-stawowego i ogólna dobra sprawność fizyczna.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Czynnikami utrudniającym pracę w zawodzie są dysfunkcje znacznego stopnia sprawności kończyn dolnych oraz kończyn górnych, w szczególności w zakresie zręczności palców i rąk, wady i dysfunkcje narządu wzroku, których nie można skorygować szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, zaburzenia: rozróżniania barw, widzenia stereoskopowego, prawidłowego pola widzenia, widzenia bardzo małych szczegółów, koordynacji wzrokowo-ruchowej oraz percepcji kształtów. Utrudnieniem są również zaburzenia zmysłu węchu, smaku, dotyku oraz równowagi. Przeciwwskazaniem bezwzględnym jest nosicielstwo chorób zakaźnych, choroby pasożytnicze, choroby skóry rąk, alergia kontaktowa i wziewna na wykorzystywane produkty spożywcze. Ograniczeniem jest dysfunkcja narządu słuchu, która nie może być skorygowana aparatem słuchowym w przypadku co najmniej jednego ucha, tak aby możliwa była komunikacja werbalna.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Technolog żywności to zdecydowanie zawód przyszłości. Absolwenci znajdują pracę m.in. w zakładach przemysłu spożywczego, krajowych i międzynarodowych firmach produkujących żywność, mleczarniach, browarach, winiarniach, gorzelniach, drożdżowniach.