

LOKALNA INFORMACJA O ZAWODZIE

Inżynier technologii żywności

Zadania zawodowe

Inżynier technologii żywności¹ 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).

Więcej o zadaniach w tym zawodzie.

Profil kompetencyjny²

Kompetencje to całość wiedzy, umiejętności i postaw, które są niezbędne aby dany pracownik efektywnie wykonywał powierzone zadania. Kompetencje przejawiają się w zachowaniu i można zmierzyć ich poziom.

Dla grupy **Specjaliści nauk fizycznych, matematycznych i technicznych**³, w której za wód ten umieszczono określono 4 kompetencje⁴:

Zdolności analityczne i podejmowanie decyzji

Sumiennosc w dazeniu do rezultatow

Gotowosc do podnoszenia kwalifikacji

Obsluga komputera z wykorzystaniem Internetu

Kształcenie i doskonalenie w zawodzie

Kwalifikacje dla zawodu można zdobyć podejmując kształcenie na studiach I stopnia, na kierunku **technologia żywności i żywienia człowieka**. Kształcenie można kontynuować na tym kierunku na studiach II stopnia.

Kierunek kształcenia oferuje 1 uczelnia wyższa w województwie kujawsko-pomorskim:

<https://radon.nauka.gov.pl/dane/studia-prowadzone-na-okreslonym-kierunku>

Możliwości i warunki zatrudnienia w krajach UE

Chcąc podjąć pracę jako inżynier technologii żywności w jednym z krajów EOG, należy sprawdzić czy do wykonywania zawodu w danym państwie konieczne jest posiadanie konkretnego dyplomu otwierającego dostęp do tego zawodu czy zdanie specjalnych egzaminów np. państwowych lub rejestracja w organizacji zawodowej, co wiąże się z oficjalnym uznaniem kwalifikacji i doświadczenia zawodowego.

Aby sprawdzić, czy zawód jest regulowany należy skorzystać z wyszukiwarki na portalu „Twoja Europa” prowadzonym przez Komisję Europejską.

Zapotrzebowanie na osoby z zawodem wg Europejskiego Portalu Mobilności Zawodowej:

https://eures.europa.eu/living-and-working/labour-shortages-and-surpluses-europe_pl



Sytuacja zawodu na lokalnym rynku pracy w 2023 r.



Studenci i absolwenci technologia żywności i żywienia człowieka (studia I i II stopnia)

36

0

Studenci

Absolwenci



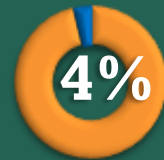
27 bezrobotnych inżynierów technologii żywności w urzędach pracy



1 oferta z urzędu pracy

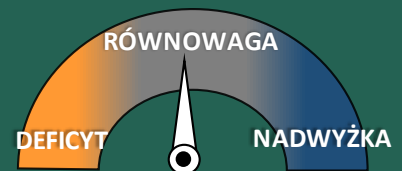


Udział absolwentów w liczbie bezrobotnych



BAROMETR ZAWODÓW 2025

Dla grupy Specjaliści technologii żywności i żywienia w województwie **prognozowana jest równowaga popytu i podaży pracowników.**



Chcesz dowiedzieć się więcej? Skontaktuj się z doradcą zawodowym z Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej

¹ Dz. U. z 2021, poz. 2285

² NBK Narzędzie do badania kompetencji. Podręcznik dla doradców zawodowych, Warszawa 2014 r.

³ Dz. U. z 2021, poz. 2285

⁴ Zestaw kompetencji może się różnić od podanych kompetencji, w zależności od wymagań pracodawcy w konkretnym zawodzie i na konkretnym stanowisku. Zróżnicowane będzie również natężenie każdej z kompetencji.