

Opis zanimanja

Prehrambeni tehnolog, Inženjer prehrambene tehnologije (Food Technology Engineer, Food Processing Engineer)



Opis posla:

Inženjeri prehrambene tehnologije – ili prehrambeni tehnolozi – razvili su brojne tehnološke procese u kojima se koriste živi organizmi za proizvodnju, preradu i konzervisanje hrane. Prehrambeni tehnolog koji se bavi istraživačkim radom radi u laboratorijima, gde proučava i traži nove metode proizvodnje hrane, načine poboljšanja hranljive vrednosti te nove mogućnosti u čuvanju i pripremanju hrane. Spaja i analizira prikupljene podatke i iz njih izvodi zaključke te piše naučne izveštaje. Prehrambeni tehnolog radi i u prehrambenoj proizvodnji i u analitičkim laboratorijima za kontrolu kvaliteta proizvoda.

Koordinira rad i vodi tehnološki proces, priprema naloge za radnike u kojima su sadržani opisi sastojaka, način i vreme unošenja u proces i tehnološki parametri za svaku fazu procesa. Nadgleda i automatizovane procese te optimizuje parametre, zavisno od osobina ulaznih sirovina. Kontroliše i koordinira uzimanje uzoraka da bi se osigurao odgovarajući kvalitet proizvoda, kao i poštovanje industrijskih i drugih propisanih standarda. Prehrambeni tehnolozi učestvuju u planiranju, projektovanju, konstruisanju i puštanju u pogon objekata prehrambene industrije.

Prehrambeni tehnolog koji radi kao stručni saradnik na području marketinga i prodaje gotovih proizvoda obezbeđuje stručne informacije o prehrambenim proizvodima, učestvuje u istraživanju tržišta, izradi plana za marketinški plasman novog proizvoda te organizovanju stručnih skupova na kojima se potrošačima predstavlja proizvod.

Razlikujemo nekoliko vrsta prehrambenih tehnologa kao što su prehrambeni inženjer, biohemijski inženjer i nutricionista.

Radni uslovi:

Prehrambeni tehnolozi obično rade standardno radno vreme u prehrambenoj proizvodnji, kancelariji ili laboratoriji. Rad u prehrambenoj proizvodnji podrazumeva čest boravak u pogonima sa veštačkim osvetljenjem i bukom, a moguća je i prisutnost raznih neprijatnih mirisa (npr. u proizvodnji mleka).

Poželjne kvalifikacije i osobine:

Inženjeri prehrambene tehnologije moraju imati razvijen interes za prirodne nauke, u prvom redu hemiju i biologiju. Budući da znanja iz ovih područja moraju da kombinuju sa znanjima iz tehnologije i mašinstva, moraju imati razvijen smisao za tehničke probleme. Za inženjera prehrambene tehnologije važno je da je odgovoran i samostalan u donošenju odluka, jer proizvodni proces treba prilagođavati karakteristikama sirovina koje ulaze u obradu. Budući da se od inženjera prehrambene tehnologije očekuje da radi u multidisciplinarnim timovima, poželjno je da ima i znanja iz drugih disciplina, kao što su poslovanje i marketing, sposobnost organizovanja rada i rukovođenja te sposobnost dobre usmene i pismene komunikacije.

Osposobljavanje i zapošljavanje:

Prehrambeni tehnolozi nakon srednje škole moraju da završe i fakultet. Inženjeri prehrambene tehnologije zapošljavaju se u različitim delatnostima i na različitim poslovima: od naučno-istraživačkog rada, prehrambene proizvodnje do marketinga gotovih proizvoda.

Inženjeri prehrambene tehnologije specijalizuju se za različita područja: prehrambenom inženjerstvu, biohemijskom inženjerstvu te nutricionizmu. Specijalizacija na nekom području moguća je već nakon prve godine studija. Inženjeri koji se specijalizuju za prehrambeno inženjerstvo zapošljavaju se u industriji za preradu žitarica, mleka, mesa, ribe, voća i povrća, šećera i konditorskih proizvoda, pića i napitaka te u industriji duvana. Specijalizovani za biohemijsko inženjerstvo zapošljavaju se u industriji koja se koristi biotehnološkim procesima u proizvodnji piva, vina, alkohola, kvasca te u proizvodnji antibiotika i drugih farmaceutskih proizvoda. Nutricionisti se zapošljavaju u ugostiteljstvu, bolnicama, školama, đачkim menzama, gde planiraju i vode proces pripreme hrane. Zapošljavaju se i u industriji na kreiranju novih proizvoda.

Osrednja je tražnja za radnicima, a slab odziv kandidata.