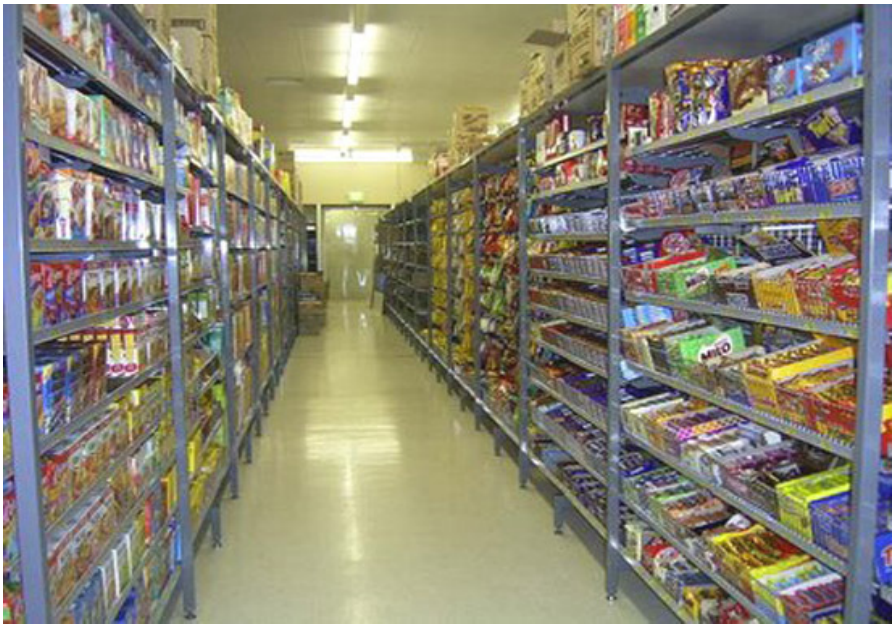
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Περιγραφή Επαγγέλματος:
Η επεξεργασία των γεωργικοκτηνοτροφικών προϊόντων και των πρώτων υλών άλλης προέλευσης για την παραγωγή τροφίμων, εφαρμόζοντας τις βιολογικές και φυσικές επιστήμες αλλά και νέες μεθόδους, είναι το βασικό αντικείμενο της εργασίας του. Επεξεργάζεται και αναλύει την ποιότητα των τροφίμων, μελετά το σχεδιασμό των βιομηχανιών και των εργαστηρίων που κάνουν τον ποιοτικό έλεγχο, τη συσκευασία, την αποθήκευση, τη μεταφορά και τη διανομή των τροφίμων. Κύριο μέλημά του είναι να επισκέπτεται τους χώρους παραγωγής και να ελέγχει αν τηρούν τους κανόνες και πληρούν τις προδιαγραφές που θέτει η ελληνική αλλά και η κοινοτική νομοθεσία.

Συνθήκες Εργασίας:
Εργάζεται σε καλές συνθήκες εργαστηρίου, όπου γίνεται ο ποιοτικός έλεγχος των τροφίμων. Όταν όμως εργάζεται σε βιομηχανικές μονάδες παραγωγής τροφίμων, οι συνθήκες είναι δύσκολες, διότι υπάρχει θόρυβος, δυσάρεστες οσμές, χημικές ουσίες, και τεχνητός φωτισμός.

Ιδιαίτερα Προσωπικά Χαρακτηριστικά και Ικανότητες:
Πρέπει να είναι υπομονετικός, δημιουργικός, μεθοδικός και να εκτελεί με ακρίβεια την εργαστηριακή εργασία που απαιτεί το επάγγελμα. Πρέπει να <επαρκείς γνώσεις μηχανικής, για να μπορεί να εποπτεύει και να ελέγχει τις μηχανές επεξεργασίας και συσκευασίας, καθώς και να διαθέτει διοικητικές ικανότητες, ώστε να μπορεί να κατευθύνει το προσωπικό που εργάζεται στην επεξεργασία και τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων.



Σπουδές:
Σπουδές παρέχονται από τα Τμήματα Τεχνολογίας Τροφίμων των ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης, Αθήνας, Λάρισας (Καρδίτσα) και Καλαμάτας.
Τα Τμήματα ανήκουν στο 4ο Επιστημονικό Πεδίο Τεχνολογικών Επιστημών (πρόσβαση από θετική ή τεχνολογική κατεύθυνση α. Τεχνολογίας και Παραγωγής β. Πληροφορικής και Υπηρεσιών των σπουδών είναι οχτώ εξάμηνα,, χωρίς απώλεια μορίων). Η διάρκεια των σπουδών είναι επτά εξάμηνα σπουδές και ένα εξάμηνο Πρακτική Άσκηση και Πτυχιακή Εργασία με επίπεδο πτυχίου 4.
Το Πρόγραμμα Σπουδών του Τμημάτων περιλαμβάνει:
α. μαθήματα γενικής υποδομής: Μαθηματικά, Χημεία, Φυσική, Βιολογία, Μικροβιολογία.
β. μαθήματα εξειδίκευσης: που παρέχουν γνώση της χημικής σύνθεσης όλων των τροφίμων, της φυσικής, βιολογικής και βιοχημικής συμπεριφοράς τους, των θρεπτικών απαιτήσεων του ανθρώπου και των θρεπτικών παραγόντων των τροφίμων, της φύσης και συμπεριφοράς των ενζύμων, της μικροβιολογίας των τροφίμων, των αλληλεπιδράσεων των συστατικών των τροφίμων μεταξύ τους καθώς και με τα υλικά συσκευασίας και το ατμοσφαιρικό οξυγόνο, των προσθέτων και των επιμολύνσεων, της τοξικολογίας των τροφίμων, των επιδράσεων των διαφόρων μεθόδων βιομηχανικής επεξεργασίας, των διεργασιών και συνθηκών αποθήκευσης καθώς και γνώση της χρήσης της στατιστικής στο σχεδιασμό της πειραματικής εργασίας και την εκτίμηση των αποτελεσμάτων. Επίσης, στα γνωστικά αντικείμενα περιλαμβάνονται οι εφαρμογές και άλλων τεχνολογιών στα τρόφιμα, όπως: των υλικών (χάλυβας, λευκοσίδηρος, αλουμίνιο, γυαλί, πλαστικά, χαρτί), της μηχανικής, των οργάνων μέτρησης, του αυτοματισμού και των ηλεκτρονικών, της γεωργίας και της βιοτεχνολογίας. Ειδική μέριμνα δίνεται στη διδασκαλία ταχύτατα εξελισσόμενων γνωστικών αντικειμένων όπως της βιοτεχνολογίας, μικροβιολογίας και τοξικολογίας τροφίμων. Ειδικά στο μάθημα της Ανάπτυξης Νέων Προϊόντων δίνεται έμφαση στην ανάπτυξη των προσωπικών ικανοτήτων των σπουδαστών και την ενίσχυση των πρωτοβουλιών και της ικανότητάς τους για επίλυση πρακτικών προβλημάτων. Τέλος, ιδιαίτερη εκπαίδευση παρέχεται στους σπουδαστές σε εξειδικευμένα αντικείμενα της τεχνολογίας τροφίμων όπως το γάλα & τα γαλακτοκομικά προϊόντα, το κρέας & τα προϊόντα κρέατος, τα σιτηρά και αρτοσκευάσματα, λίπη και έλαια, οίνος, φρούτα και λαχανικά, κ.α.
γ. Ιδιαίτερη κατηγορία μαθημάτων με γνωστικά αντικείμενα: διοίκηση, οικονομία και νομοθεσία, τα οποία είναι απαραίτητα για την οργάνωση και διοίκηση επιχειρήσεων, εργαστηρίων, οργανισμών και υπηρεσιών, που σχετίζονται με την ειδικότητα, καθώς και τα γνωστικά αντικείμενα ανθρωπιστικών σπουδών.
Οι απόφοιτοι του Τμήματος μπορούν να παρακολουθήσουν μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών συναφούς ειδικότητας, τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό για απόκτηση μεταπτυχιακού τίτλου ή διδακτορικού διπλώματος. Το Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.) χορηγεί υποτροφίες στους Τεχνολόγους Τροφίμων για μεταπτυχιακές σπουδές.
Ειδικότερα, το Τμήμα Χημείας της Σχολής Θετικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, με σύμπραξη των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής και Διαιτολογίας του Τ.Ε.Ι Θεσσαλονίκης και του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι Αθήνας προσφέρουν το διατμηματικό πρόγραμμα μεταπτυχιακών σπουδών «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή». (Σύμφωνα με: α) το άρθρο 25 του Ν. 1404/1983, όπως τροποποιήθηκε από την παρ. 12 του άρθρου 5 του Ν. 2916/2001 (ΦΕΚ 114Α/11.6.2001) που ορίζει: "Το πτυχίο που χορηγείται από Τμήματα Τ.Ε.Ι. είναι βασικός τίτλος σπουδών ανώτατης εκπαίδευσης, ο οποίος δίνει τη δυνατότητα πρόσβασης σε προγράμματα μεταπτυχιακών σπουδών σε ελληνικά ή ξένα Πανεπιστήμια, με τις προϋποθέσεις που εκάστοτε ισχύουν για τους πτυχιούχους ανώτατης εκπαίδευσης" και β) το άρθρο 2 του Ν.3549 ΦΕΚ 69 Α' / 20-03-2007 τα Τ.Ε.Ι. ενσωματώνονται και συνταγματικά στην Ανώτατη Εκπαίδευση και αποτελούν Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα).

Επαγγελματικά Δικαιώματα:
Τα επαγγελματικά δικαιώματα των Τεχνολόγων Τροφίμων, έχουν κατοχυρωθεί νομικά από το Π.Δ.78, που δημοσιεύτηκε στο ΦΕΚ36 Α' στις 7-2-1989.
Οι πτυχιούχοι του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, με βάση τις εξειδικευμένες επιστημονικές και τεχνικές γνώσεις τους, ασχολούνται είτε αυτοδύναμα είτε σε συνεργασία με άλλους επιστήμονες με την μελέτη, έρευνα και εφαρμογή της τεχνολογίας πάνω σε σύγχρονους και ειδικούς τομείς της Επιστήμης Τροφίμων και με τη διαδικασία της επεξεργασίας, συντήρησης και ποιοτικού ελέγχου των τροφίμων, και της αξιοποίησης των υποπροϊόντων των βιομηχανιών τροφίμων.
Οι πτυχιούχοι έχουν δικαίωμα να εργαστούν ως στελέχη στον ιδιωτικό και δημόσιο τομέα όπως αυτός προσδιορίζεται από τις διατάξεις που ισχύουν κάθε φορά, ή ως αυτοαπασχολούμενοι ως εξής (Π.Δ. 78/1989 - Φ.Ε.Κ. 36/7-2-89/τ.Α'):
• Παραγωγή και ποιοτικό έλεγχο στις βιοτεχνίες και βιομηχανίες τροφίμων καθώς και στις υπηρεσίες ελέγχου και διακίνησης των τροφίμων.
• Εμπορία και διακίνηση εξοπλισμού βιομηχανιών και βιοτεχνιών τροφίμων και πρόσθετων υλών.
• Ίδρυση και λειτουργία εργαστηρίων ανάλυσης και ελέγχου τροφίμων, σύμφωνα με τις προϋποθέσεις των αρμόδιων Υπουργείων που έχουν την ευθύνη ελέγχου των εργαστηρίων αυτών.
• Εκπόνηση ή συμμετοχή στην εκπόνηση μελετών οικονομοτεχνικής σκοπιμότητας για την ίδρυση ή επέκταση βιομηχανιών τροφίμων.
• Συμμετοχή στην εκπόνηση μελετών και στην επίβλεψη για την κατασκευή ή επέκταση βιομηχανιών τροφίμων.
• Άσκηση κάθε άλλης δραστηριότητας σε επαγγελματικά αντικείμενα που θα προκύπτουν από την εξέλιξη της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.
• Άσκηση καθηκόντων εμπειρογνώμονα σε αγορανομικά δικαστήρια ή άλλα δικαστήρια και σε υπηρεσίες ελέγχου τροφίμων για την πιστοποίηση της ποιότητας και καταλληλότητας των τροφίμων.
Οι πτυχιούχοι του Τμήματος μπορούν να εξελίσσονται σε όλο το φάσμα της ιεραρχίας σε βιομηχανίες και βιοτεχνίες τροφίμων και υπηρεσίες τροφίμων. Οι απόφοιτοι αντίστοιχων Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων των ΤΕΙ Αθήνας και Θεσσαλονίκης έχουν μέχρι τώρα πολύ καλή τοποθέτηση στην αγορά εργασίας.
Οι πτυχιούχοι του Τμήματος μπορούν να καλύπτουν τις θέσεις υπευθύνων στελεχών στις επιχειρήσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία που ισχύει κάθε φορά για την λειτουργία των επιχειρήσεων αυτών.
Οι πτυχιούχοι του Τμήματος απασχολούνται σε όλες τις βαθμίδες της εκπαίδευσης σύμφωνα με την κάθε φορά ισχύουσα νομοθεσία καθώς και σε δημόσιους φορείς, όπως ο ΕΦΕΤ, νοσοκομεία, ερευνητικά κέντρα. Επίσης μπορούν να απασχοληθούν και ως μέλη ερευνητικών ομάδων σε θέματα της ειδικότητάς τους.
Οι πτυχιούχοι του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων με την απόκτηση του πτυχίου τους ασκούν το επάγγελμα στο πλαίσιο των παραπάνω επαγγελματικών δικαιωμάτων.

Τομείς Απασχόλησης και Προοπτικές Αγοράς Εργασίας:
Η βιομηχανία τροφίμων αξιολογείται ως ένας από τους ανταγωνιστικούς και δυναμικά αναπτυσσόμενους παραγωγικούς κλάδους στην Ελλάδα. Είναι από τους πιο δυναμικούς κλάδους της οικονομίας ακόμη και στις περισσότερο προηγμένες τεχνολογικά χώρες.
Μπορεί να εργαστεί στο δημόσιο τομέα, σε βιομηχανίες, επιχειρήσεις τροφίμων, αποθήκες συντήρησης και μαζικής διακίνησης τροφίμων, ως ελεύθερος επαγγελματίας, εκπονώντας μελέτες εγκατάστασης, οργάνωσης, λειτουργίας βιομηχανιών, βιοτεχνιών τροφίμων, ως υπεύθυνος σε φοιτητικές, μαθητικές εστίες, ξενοδοχεία, οικοτροφεία, κατασκηνώσεις κ.λπ., και ως καθηγητής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης με την προϋπόθεση αποφοίτησης από την ΠΑΤΕΣ- ΣΕΛΕΤΕ. Οι προοπτικές τού επαγγέλματος διαγράφονται θετικές, το δε ισοζύγιο ζήτησης στην αγορά εργασίας είναι θετικό και οφείλεται στην άνοδο του βιοτικού επιπέδου, στην αύξηση των καταναλωτικών αναγκών του κοινού, στην ανάπτυξη της βιομηχανίας ποτών και τροφίμων αλλά και στους αυστηρότερους κανονισμούς και προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Πηγές Πληροφόρησης:

• ΑΤΕΙ Αθηνών: Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Αγ. Σπυρίδωνος και Δημητσάνας, 122 10 Αιγάλεω: http://www.teiath.gr/stetrod/food_technology/

• Α.Τ.Ε.Ι Θεσσαλονίκης: Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, Γραμματεία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων,: http://www.food.teithe.gr/

• ΑΤΕΙ Λάρισας: Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, 431 00, Καρδίτσα, http://www.teilar.gr/tmimata/tmima.php

• ΥΠΕΠΘ: Γραφείο Ενημέρωσης Πολιτών, Ανδρέα Παπανδρέου 37, 151 80, Μαρούσι, www.ypepth.gr

• Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων: Γενική Διεύθυνση διοικητικής υποστήριξης, Αχαρνών 2, 104 38 Αθήνα http://www.minagric.gr/

• Διεπιστημονικός Οργανισμός Αναγνώρισης Τίτλων Ακαδημαϊκών και Πληροφόρηρης Αθήνας (Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π.): Αγ. Κωνσταντίνου 54, 104 37 Αθήνα,: http://www.doatap.gr

• Διεπιστημονικός Οργανισμός Αναγνώρισης Τίτλων Ακαδημαϊκών και Πληροφόρηρης Θεσσαλονίκης (Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π.): Υπουργείο Μακεδονίας Θράκης - Διοικητήριο, 541 23 Θεσσαλονίκη, http://www.doatap.gr

• Συμβούλιο Αναγνώρισης Επαγγελματικής Ισοτιμίας Τίτλων Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (ΣΑΕΙΤΤΕ): Πανεπιστημίου 67 http://www.srpq.gr

• Πανελλήνια Ομοσπονδία Συλλόγων Επαγγελματιών Γεωπόνων (ΠΟΣΕΓ): Διδότου 26, 10680 Αθήνα, http://www.poseg.gr/

• Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων: Κουμουνδούρου 37, 10437 Αθήνα http://www.petet.org.gr/

Βιβλιογραφία: τις πληροφορίες για το επάγγελμα τις βρήκαμε http://epagelmata.oaed.gr και τις εικόνες τις αντλήσαμε από το Google.