

Nazwa: Specjalista żywienia człowieka

Kod: 229302

Synteza: Prowadzi badania naukowe, wykonuje lub nadzoruje prace opiniodawcze, ekspertyzy z zakresu technologii żywności, analizy żywności oraz upowszechniania wiedzy o żywności i żywieniu człowieka.

Zadania zawodowe: - prowadzenie prac naukowo-badawczych w szeroko pojętym zakresie jakości zdrowotnej żywności, sposobu żywienia i stanu odżywiania wybranych populacji ludzi, właściwości fizykochemicznych żywności itp. lub współuczestnictwo w tych pracach;
- planowanie i wykonywanie badań określonych produktów spożywczych (dobór metod analitycznych, sposobu przeprowadzania badań);
- prowadzenie lub nadzorowanie analiz chemicznych żywności i materiału biologicznego, badań biologicznych i mikrobiologicznych oraz oceny sensorycznej żywności przy zastosowaniu dostępnego sprzętu i aparatury analitycznej;
- prowadzenie działalności usprawniającej pracę analityczną, wdrażanie nowych metod analitycznych itp.;
- prowadzenie prac związanych z obliczaniem i statystycznym przetwarzaniem uzyskanych wyników badań, a także przetwarzaniem danych z innych źródeł (np. danych o spożyciu żywności wg badań GUS) przy wykorzystaniu techniki komputerowej;
- interpretacja uzyskanych wyników, opracowywanie dokumentacji naukowych i in.;
- współuczestnictwo w opracowywaniu założeń merytorycznych do programów komputerowych, służących do usprawnienia i pełniejszej oceny ilościowej i jakościowej spożycia żywności (racji pokarmowych), przy wykorzystaniu m.in. wiadomości z zakresu wpływu procesów przetwórczych (kulinarnych, technologicznych) na wybrane składniki odżywcze, poziom zanieczyszczeń żywności itp.
- prowadzenie działalności opiniodawczej, współuczestnictwo w opracowywaniu ekspertyz dotyczących, np. nowo wprowadzonych produktów importowanych, wpływu nowych technologii na jakość żywności, norm, a także opracowywanie ogólnych założeń programowych w zakresie oceny i polepszenia warunków zdrowotnych żywności i żywienia;
- współudział w organizowaniu, koordynacji i nadzorze międzynarodowych badań międzylaboratoryjnych, sprawdzających sprawność analityczną wybranych laboratoriów na terenie kraju, utrzymywanie łączności z tymi laboratoriami w zakresie działalności informatycznej i konsultacyjnej;
- prowadzenie szkolenia w zakresie praktyki laboratoryjnej (metod stosowanych w analizie żywności) dla pracowników innych laboratoriów (np. dla pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych);
- opracowywanie receptur na poszczególne potrawy i rodzaje diet, z uwzględnieniem zaleceń żywnościowych dla wybranych grup ludności;
- prowadzenie doradztwa w zakresie indywidualnego doboru diet specjalnych, upowszechnianie wiedzy o żywności i żywieniu na kursach, odczytach, w szkołach, a także poprzez publikacje naukowe, popularnonaukowe itp.;

- stałe kształcenie się i uzupełnianie wiadomości poprzez systematyczne śledzenie piśmiennictwa fachowego, uczestniczenie w kursach, udział w seminariach, sympozjach naukowych itp.