

식품 가공 및 생산 계열

2515 안하진



아직 진로를 확실히 정하지는 않았지만 관심있는 분야 중 하나인 식품 관련직을 알아보았다.

식품 가공 및 생산 계열이 하는 일은 식품을 만들고 식품을 기계로 조작하여 생산하거나 식품의 품질을 검사하고 등급을 매기는 일을 한다. 식품 가공 및 생산 직에는 식품가공검사원, 유제품제조원, 제과사 및 제빵사가 있으며 대체적으로 일자리 전망이 좋은 편이다.

식품가공검사원은 식품의 원료와 최종 식품 생산품이 표준에 맞는지 검사하고 이에 대한 등급을 매기는 일을 한다. 필요한 적성으로는 위생관념과 도덕성, 진실성이 요구되며 근무여건이 매우 높다. 과실채소 가공업체, 낙농품 제조업체, 음료 제조업체 등에 취업할 수 있다. 보건 및 위생 검사가 강화되어 일자리 창출이 활발히 일어나고 있으며, 인기 직종으로 취업경쟁이 치열하다.

유제품제조원은 우유를 살균가공하여 치즈, 버터, 아이스크림 등 각종 우유와 관련된 제품을 생산하고 작업 지시서와 생산할 유제품의 종류에 따라 우유 및 각종 필요한 재료를 준비하여 계량하고 유제품 제조기기 조작하고 완성된 제품을 포장하는 일을 한다. 필요한 적성으로는 위생관념과 수리능력이 필요하고 신체적으로

건강해야한다.

제과사 및 제빵사는 다양한 빵 및 과자류를 만들며 손이나 혼합기로 반죽을 만들고 발효를 시킨 후 오븐에 굽고 냉각하고 장식은 한 뒤에 포장을 한다. 필요한 적성으로는 미적감각이 필요하며 제품을 개발할 수 있는 창의력도 필요하다. 손재능이 있으면 유리하며 체력과 인내심이 있어야한다. 관련학과로는 식품가공과, 식품영양학과, 제과제빵과 등이 있으며 관련자격으로는 제빵기능사 등이 있다.

이렇게 식품 가공 및 생산직에 알아보았는데 손재능과 위생관념, 건강한 신체를 필요로 하는 것이 많다. 또한 일자리 전망과 보수는 보통 이상이지만 고용 평등, 발전가능성이 좋지 않다. 앞으로 식품 계열 직업이 더 성장해나갔으면 좋겠다.