

هدف و ماهیت:

هدف از این رشته تربیت افرادی ست که نظارت دائم بر کنترل کیفی و بهداشت مواد غذایی در فرآیند تولید را داشته باشند. برای اینکه محصولاتی سالم و باکیفیت بدست مصرف کننده برسد، کارهای زیادی در کارخانه اعم از استفاده از روش های بهینه در تولید مواد غذایی، طراحی فرآیندهای مناسب برای تولید، کنترل و نظارت بر سلامت مواد اولیه و محصولات تولیدی و ... انجام می شود که بخشی از وظایف یک متخصص صنایع غذایی است.

با توجه به پیدایش عادات و سبک های نوین غذایی و نیاز روزافزون جامعه به تنوع محصولات و فرآورده های غذایی، آینده این رشته روشن به نظر می رسد.

توانایی های مورد نیاز و قابل توصیه:

کارشناس صنایع غذایی باید دقت بالا داشته، به جزئیات توجه کرده و به قوانین بهداشتی اهمیت ویژه بدهد. به عنوان متخصص صنایع غذایی باید در زمینه هایی مانند مهندسی شیمی، برنامه ریزی تولید، تحقیقات بازار، رفتار مشتری و مدیریت مالی مطلع باشد.

وضعیت ادامه تحصیل در مقاطع بالاتر:

امکان ادامه تحصیل تا مقطع دکتری وجود دارد..

این رشته در مقاطع بالاتر دارای گرایش های زیر است:

فناوری تبدیل مواد غذایی:

یکی از معضلات روز کشورهای در حال توسعه از جمله ایران، حجم بالای ضایعات بخش کشاورزی و نیز عدم استفاده بهینه از فرآورده های جانبی این بخش است. دانش و فناوری تبدیل مواد اولیه کشاورزی، دامی و دریایی به محصولاتی با ارزش افزوده بالا و نیز قابلیت نگهداری و بسته بندی آنها برای نگهداری در شرایط مختلف موضوع فعالیت این گرایش است. همچنین تربیت نیروی انسانی متخصص و محقق با توانایی های مدیریتی و راهبردی و تحقیقاتی در زمینه های فوق از دیگر مأموریت های این گرایش است.

علوم مواد غذایی:

علوم پایه مورد نیاز در همه گرایش های مربوط به فرآوری و تبدیل و مهندسی صنایع غذایی در گرایش علوم مواد غذایی مد نظر قرار می گیرد. توانایی های علمی متخصصین مربوطه در این گرایش، سایر گرایش ها و تخصص ها را قادر به اتخاذ تکنیک های صحیح می نماید. شیمی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی، بیوشیمی و سایر خواص کیفی مواد غذایی محورهای اصلی آموزش و تحقیق در این گرایش هستند.

مهندسی صنایع غذایی:

بومی سازی تجهیزات و تکنولوژی های روز مورد استفاده در صنایع غذایی و آشنایی دانشجویان به اصول طراحی و پایه های دانش فنی، تجهیزات و ماشین آلات مورد استفاده در صنایع غذایی، هدف این گرایش است.

بیوتکنولوژی مواد غذایی:

روش های نوین علمی مورد استفاده در صنایع غذایی، ارزش دهی به محصولات جانبی، استفاده بهینه از ضایعات و معرفی روش های بیوتکنولوژی در صنایع غذایی و محصولات و فناوری های مرتبط، جزو اهداف این گرایش است.

بازار کار:

۱-مدیر واحدهای نگهداری، فرآوری و تولیدی صنایع غذایی.

۲-مسئول فنی (واحدهای تولیدی پیش از آغاز فعالیت خود، موظف بودند چهار پروانه تأسیس، بهره برداری، مسئول فنی و ساخت را از وزارت بهداشت دریافت کنند. در این میان برای دریافت پروانه مسئول فنی باید فرد تحصیل کرده ای به عنوان مسئول فنی معرفی گردد تا پس از تأیید صلاحیت او در یک کمیته قانونی در اداره کل نظارت بر مواد غذایی، پروانه مورد نیاز صادر شود. بر اساس قانون، مسئول فنی موظف است بر تمام مراحل تولید، از تهیه مواد اولیه تا بسته بندی و توزیع یک کالا نظارت داشته باشد. همچنین تمام واردات باید با نظر مسئول فنی و تأیید اداره کل نظارت انجام شود. از همین رو فارغ التحصیلان علوم و صنایع غذایی بهترین افراد برای پذیرش چنین مسئولیتی هستند).

۳-مسئول آزمایشگاه و مدیر تولید کارخانه های تولید مواد غذایی

۴-خود اشتغالی (با توجه به نیاز کشور به تامین غذای بیش از ۷۵ میلیون جمعیت و نیز وجود بازارهای بسیار مناسب عرضه محصولات غذایی در کشورهای همسایه و نیز سایر کشورها، فارغ التحصیلان این رشته، با استفاده از سرمایه شخصی یا استفاده از وام های دولتی و یا جذب سرمایه افراد علاقه مند به سرمایه گذاری، قادر به احداث کارخانه های خصوصی خواهند بود

همچنین امکان استخدام و جذب فارغ التحصیلان این رشته در برخی از وزارتخانه ها و سازمان ها وجود دارد، از جمله:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی کشور:

انستیتو پاستور ایران

سازمان بهزیستی کشور

سازمان تأمین اجتماعی

انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور

وزارت جهاد سازندگی

سازمان امور عشایر ایران

شرکت سهامی شیر ایران

شرکت خدمات مهندسی جهاد سازندگی

شرکت سهامی شیلات ایران

وزارت بازرگانی:

مرکز توسعه صادرات ایران
سازمان گسترش خدمات بازرگانی
سازمان غله کشور
سازمان بازرسی و نظارت بر توزیع کالا

وزارت کشاورزی:

مؤسسه مهندسی و زراعی
سازمان چای کشور
شرکت سهامی کشت و صنعت شهید بهشتی و شهید رجایی
شرکت خدمات حمایتی کشاورزی

دروس اختصاصی رشته علوم و صنایع غذایی	
بسته بندی مواد غذایی	میکروبیولوژی مواد غذایی
فناوری مواد غذایی	کنترل کیفیت مواد غذایی
صنایع غلات	صنایع قنادی و نوشیدنی ها
صنایع شیر و لبنیات	صنایع گوشت
اصول مدیریت	صنایع روغن
اصول مهندسی صنایع غذایی	اصول تغذیه
و.....	مسمومیت های غذایی