



## صنایع غذایی

(کاردانی پیوسته)

رشته علوم و صنایع غذایی به مجموعه علوم و فنونی اطلاق میشود که ویژگی های فیزیک و شیمیایی و بیولوژیکی محصولات غذایی با منشأ گیاهی و حیوانی را مورد توجه قرار داده و جمع آوری، عمل آوری، تبدیل، نگهداری، بسته بندی و حمل و نقل مواد غذایی را بررسی میکند

هدف از این دوره ایجاد مهارت در کنترل کیفیت، ایمنی مواد غذایی، بسته بندی، ارزیابی و توزیع مواد غذایی با تکیه بر معلومات و اندوخته های علمی و مهارت های عملی می باشد



## نقش و توانایی ها :

- کنترل عوامل فیزیکی و شیمیایی مؤثر بر کیفیت مواد غذایی
- کنترل عوامل میکروبی مؤثر بر کیفیت مواد غذایی
- ارزیابی حسی مواد غذایی
- انتخاب افزودنی های مجاز خوراکی و مطابقت آنها با استانداردهای ملی و بین المللی مواد غذایی
- کنترل تقلبات ماده غذایی
- انتخاب بسته بندی مناسب مواد غذایی
- انتخاب بازار هدف و تجزیه تحلیل فرصت های بازار





## مشاغل قابل احراز :

- نمونه برداری از مواد غذایی
- کنترل کیفیت مواد غذایی
- کنترل مخاطرات
- اجرای Haccp
- اجرای استانداردها
- بسته بندی مواد غذایی
- فرموله کننده غذاهای خاص
- اپراتور ماشین های بسته بندی
- کنترلر ناپذیرفتنی ها در مواد غذایی
- سرپرست آزمایش کنندگان مواد غذایی
- تکنسین نگهداری مواد غذایی در انبار
- تستر مواد غذایی
- تحلیل بازار
- بازاریاب

