

صنایع غذایی

● ریحانه نعمت الهی

هنرستان

تا چگونگی بسته‌بندی کردن و تولید مواد غذایی و... کسی که می‌خواهد این رشته را انتخاب کند، باید از علاقه‌اش به کار کردن در کارخانه‌های تولید مواد غذایی، فراوری لبنیات، نظارت و کنترل کیفیت وزارت بهداشت و ... مطمئن شود. هنرجوی این رشته باید جزئیاتی همچون چگونگی پاستوریزه کردن لبنیات، نحوه بهداشتی کردن محیط کارگاه و چگونگی نگهداری از کنسروها را بیاموزد.

دوست دارید که بر سلامت غذاها نظارت کنید و بتوانید از ورود مواد غذایی ناسالم و مسموم در سفره خودتان و باقی افراد جلوگیری کنید؟ اگر جواب مثبت است، رشته صنایع غذایی برای شما مناسب است. اما باید بدانید این کار معمولاً در محیطی تک‌نفره انجام نمی‌شود و باید روحیه تیمی داشته باشید. محیط کارخانه، کارگاه، دامداری، آشپزخانه‌های تهیه غذا و... فضاهای کاری شما هستند.

به علاوه، این کار دقت بالایی می‌خواهد. شما به عنوان مسئول کنترل کیفیت مواد غذایی یک شرکت تهیه غذا، مسئول قانونی سلامت آن غذا هستید و اگر مضر باشد و شما متوجه آن ضرر نشوید، مسئولیتش با شماست. علاوه بر این، وظیفه انسانی و اخلاقی ناسالم بودن یک غذا هم برعهده سازندگان آن غذا و مسئول سنجش کیفیت آن است.

خلاصه که اگر حوصله بررسی دقیق یک ماده شیمیایی یا غذایی در آزمایشگاه و زیر میکروسکوپ را دارید، رشته صنایع غذایی در هنرستان منتظر شماست.

احتمالاً شما هم خبرهایی را مثل «فلان رستوران به دلیل رعایت نکردن موازین بهداشتی پلمپ (مهر و موم) شد»، یا: «کارخانه مواد غذایی به خاطر ناسالم بودن مواد اولیه تعطیل شد» شنیده‌اید. این جور وقت‌ها ممکن است به این موضوع فکر کرده باشید که مگر آن رستوران یا کارخانه چه غذای ناسالم یا غیربهداشتی‌ای تهیه می‌کرده که پلمپ شده است؟! و اصلاً چه کسانی مسئول تشخیص سلامت غذاها هستند؟

در این مطلب می‌خواهیم این افراد، تخصص آن‌ها، درس‌هایی را که خوانده‌اند، را به شما معرفی کنیم. اگر از این کار خوشتان می‌آید و دوست دارید به سلامت‌ماندن آدم‌ها کمک کنید، می‌توانید این رشته را در هنرستان انتخاب کنید. چه رشته‌ای؟ همان‌طور که توضیح دادیم، این رشته ارتباط زیادی با «غذا» دارد و یکی از زیرشاخه‌های گروه کشاورزی از بین رشته‌های هنرستانی است. نام این رشته جذاب که اسمش هم طعم و بو دارد، «صنایع غذایی» است.

در رشته صنایع غذایی چه خبر است؟

این رشته به خیلی از درس‌ها مربوط است؛ از شیمی، زیست، ریاضی و ... گرفته





چه سالی چه چیزی یاد می‌گیریم؟

وقتی که وارد پایه دهم هنرستان شوید، اولین درس‌های تخصصی که با آن‌ها روبه‌رو می‌شوید، ساختار مواد غذایی است؛ یعنی همان بخشی که هر قدر شیمی شما بهتر و قوی‌تر باشد، آن را بهتر می‌آموزید. پایه یازدهم سال یاد گرفتن عوامل و شرایطی است که مواد غذایی را خراب می‌کنند. در این سال البته درس‌های جالبی که با خود آن‌ها می‌توانید درآمد کسب کنید هم می‌خوانید؛ درس‌هایی مثل: شناخت گیاهان دارویی و فناوری آن‌ها؛ تهیه میوه خشک؛ تولید عرقیات گیاهی؛ ساخت دمنوش؛ تولید بیسکویت و نان.

یک درس در میان درس‌های شما هست به نام «تولید فرآورده‌های لبنی». این درس شما را با چطور درست کردن محصولات لبنیاتی آشنا می‌کند. خب، تا همین‌جا چند مهارت مفید یاد گرفتید که حتی اگر نخواستید مسئول کنترل کیفیت کارخانه‌ها شوید، می‌توانید خودتان محصولی با کیفیت و سالم تولید کنید.

این آموزش‌ها به شما کمک می‌کنند بتوانید محصول خوراکی با کیفیت را از بی کیفیت تشخیص دهید. چون اگر آدم خودش بلد نباشد چیزی را درست کند، طبیعتاً نمی‌داند عیب فرد دیگر در آن کار کجاست!

پایه دوازدهم که آخرین سال هنرستانی‌بودن شماست، زمانی است که باید نحوه بسته‌بندی محصولات را یاد بگیرید. مثلاً اگر شما در شرکتی مسئول کنترل کیفیت غذا بشوید که ساندویچ و الویه تولید می‌کند و بسته‌بندی آن‌ها کوچک‌ترین درز و شکافی داشته باشد، عمر محصول به یک روز هم نمی‌رسد و زود خشک و خراب می‌شود.

بعد از اینکه در سمان تمام شد، چه کار کنیم؟

بسیاری از رشته‌های کشاورزی، همچون امور دامی، امور باغی و ... در ایجاد شغل خودکفا هستند و می‌توانند شغلشان را خودشان ایجاد کنند. اما رشته صنایع غذایی این ویژگی را ندارد. البته این موضوع می‌تواند خوب هم باشد. شما برخلاف سایر زیرشاخه‌های رشته کشاورزی، برای شروع کار به سرمایه اولیه نیاز ندارید و ورشکست هم نمی‌شوید. کارهایی که شما باید در آن‌ها مشغول به کار شوید، حرفه‌هایی مانند: مسئولیت تولید کارخانه‌ها (روی فرایند تولید که شامل همه چیز کیفیت محصول نظارت می‌کند)، مسئول فنی، مسئول آزمایشگاه، مسئول بخش بسته‌بندی و مشاور تغذیه هستند.

با وجود این‌ها، طبیعتاً انتخاب کردن یا نکردن این رشته برعهده شماست. اما حتی اگر صنایع غذایی رشته مورد علاقه شما نباشد، به هیچ‌وجه نمی‌توانیم اهمیت این حرفه در سلامت غذایی و حفظ جان مردم را نادیده بگیریم. این حرفه فارغ از علاقه ما، کاری حساس و مفید است.

