



Mikilvægi matvælaframleiðslu og matvælaíðnaðar sem byggir á eiginleikum og gæðum íslenskra afurða og fagmennsku á heimsmælikvarða hefur aukist á allra síðustu tímum. Einnig hefur framleiðsla hugbúnaðar, véla og tækja fyrir matvælaíðnað vaxið mjög. Allar kröfur um hollustu og öryggi hafa margfaldast. Því er þörf fyrir fólk með breiða og hagnýta menntun sem hefur vilja og getu til að takast á við nýsköpun og stjórnun í matvælavinnslu og skyldum greinum bæði á Íslandi og í öðrum löndum. Þörf er á frumkvöðlum í matvælatengdum greinum en þetta nýja nám er góð þjálfun fyrir þá.

Matvælatæknifræði, BS, 180

Matvælatæknifræði er hagnýt blanda raunvísinda, viðskipta- og verkfræði sem kennt er við Háskóla Íslands. Náið samstarf er um kennslu í matvælafræði við Matis ohf. sem er opinbert rannsókn- og þróunarfyrirtæki í nýsköpun og öryggi matvæla og munu nemendur m.a. vinna að verkefnum þar og hjá matvælafyrirtækjum. Námið verður kennt í fyrsta sinn haustið 2009. Taflan sýnir hvaða áherslur eru í náminu eftir misserum. Fyrst er lögð áhersla á grunngreinar matvælafræðinnar sem eru matvælavinnsla, matvæla verkfræði, matvælaörverufræði og matvælaefnafræði. Þá taka við námskeið um neytendur, næringarfræði, öryggi matvæla og eftirlit. Á fjórða og fimmta misseri er áherslan á nýsköpun, rekstur og stofnun matvælafyrirtækja og verkleg námskeið í mælitækni, vinnslu, verkfræði, líftækni, vöruþróun og hönnun matvæla. Á sjötta misseri vinna nemendur sjálfstætt að vöruþróunar- og nýsköpunarverkefni hjá matvælafyrirtækjum o.fl. aðilum undir leiðsögn kennara við H.Í og sérfræðinga hjá Matis.



- Háskólanám í nýsköpun og stjórnun í matvælaíðnaði
- Hefur þú áhuga á að vinna að þróun og nýsköpun í matvælaíðnaði
- Þá er nám í matvælatæknifræði eitthvað fyrir þig

Skipulag BS náms í matvælatæknifræði		
Misseri	Námskeið:	Einingar á misseri:
1.misseri	Grunngreinar matvælafræðinnar	30
2.misseri	Grunngreinar. Gæðastjórnun. Neytendur og næringarfræði	32
3.misseri	Öryggi matvæla og eftirlit. Líftækni	30
4.misseri	Rekstur, nýsköpun og stofnun fyrirtækja	30
5.misseri	Verkleg námskeið í vinnslu, verkfræði, vöruþróun og líftækni	30
6.misseri	Vöruþróunar- og nýsköpunarverkefni	28

BS í matvælatæknifræði er mjög góður undirbúningur fyrir störf í matvælaíðnaði