

تبیین فرصت های شغلی فارغ التحصیلان رشته علوم تغذیه

تغذیه، علم آشنایی با مواد غذایی و مکانیسم آن ها در بدن موجود زنده، ارزش مواد غذایی، مطالعه و تاثیر تغذیه در دوره های مختلف زندگی و تغذیه و رژیم درمانی به صورت بالینی در بیماری ها و حفظ سلامت و تناسب اندام افراد می باشد. در واقع علم تغذیه افراد را در رسیدن به یک تغذیه مناسب یاری می کند. اصول علم تغذیه، ارزش مواد غذایی، رژیم درمانی و نحوه تغذیه مناسب از ارکانهای علم تغذیه می باشند. این رشته در گروه شغلی بهداشت و درمان قرار میگیرد.

توانایی های لازم جهت کار در رشته تغذیه

متخصص تغذیه باید به علم تغذیه اشراف کامل داشته و از آخرین اطلاعات و دستاوردهای این حوزه آگاه باشد. علاوه بر این بدلیل ارتباط تنگاتنگ رشته تغذیه با علم مشاوره و روانشناسی، باید در کنار داشتن مهارت های ارتباطی مناسب، تاحدی با روانشناسی افراد آشنایی داشته تا بتواند برخورد مناسبی با مراجعان داشته و متناسب با وضعیت جسمی و روحی آنها، برنامه و رژیم غذایی شان را تهیه نموده و توانایی توضیح و آموزش مباحث مختلف به همه افراد در هر سطحی را داشته باشد. به همین دلیل افرادی که از قدرت مشاوره خوبی برخوردار باشند می توانند در رشته تغذیه موفق باشند. همچنین با توجه به کار کلینیکی رشته تغذیه یک فارغ التحصیل رشته تغذیه باید علاقه مند به کار بالینی بوده و صبر و توانایی لازم جهت ایجاد انگیزه در افراد برای تغییر عادات غذایی و دنبال کردن رژیم غذایی را داشته باشد.

الف- طبقه بندی شرکت های خصوصی مرتبط با واحدهای درسی دانشجویان رشته تغذیه به شرح زیر می باشد:

کاربرد رایانه در علوم تغذیه

- مراکز تحقیقاتی
- شرکت های تولیدکننده مواد غذایی
- کارخانه جات تولید کننده مواد غذایی
- دفاتر خدمات سلامت
- انیستیتوهای تحقیقاتی

ژنتیک و تغذیه

- مراکز تحقیقاتی
- مراکز ناباروری
- آزمایشگاه ها
- کلینیک ها و مراکز مشاوره بارداری

تغذیه در دوره های زندگی و گروه های ویژه

- کلینیک ها و مراکز مشاوره سلامت
- مطب های خصوصی
- مراکز مراقبت از سالمندان

رژیم درمانی

- کلینیک ها و مراکز مشاوره سلامت
- مطب های خصوصی
- بیمارستان ها
- مراکز بهداشتی و خدمات درمانی
- ارگان ها و مراکز خصوصی جهت رژیم غذایی کارکنان
- باشگاه های ورزشی

مکمل های غذایی

- شرکتهای تولید کننده دارو و مکملهای غذایی
- باشگاه های ورزشی
- مطب های خصوصی
- کلینیک ها و مراکز مشاوره سلامت

اثر فرایند بر ارزش غذا

- مسئولیت فنی کارخانجات تولید مواد غذایی
- مدیریت بخش غذا در کارخانجات و شرکت ها

اصول نگهداری مواد غذایی

- مسئولیت فنی کارخانجات تولید مواد غذایی
- مدیریت بخش غذا در کارخانجات و شرکت ها

روش های پیشرفته پژوهش در تغذیه

- مراکز تحقیقاتی
- شرکت های تولید کننده مواد غذایی
- کارخانه جات دارای خط تولید مواد غذایی
- انیستیتوهای تحقیقاتی

انجمن ها، کانون ها و سازمان های خصوصی

- انجمن ها، کانون ها و سازمان های بهداشت
- انجمن ها، کانون ها و سازمان های مواد غذایی و تغذیه ای
- انجمن ها، کانون ها و سازمان های مشاوره و سلامت
- انجمن های علمی دانشجویی

ب- شرکت دولتی و نهادهای غیر دولتی مرتبط با بهداشت محیط

- معاونت بهداشتی دانشگاه ها
- سازمان غذا و دارو
- مراکز بهداشتی درمانی
- بیمارستان ها
- دانشکده بهداشت

- دانشکده تغذیه
- آموزش و پرورش
- سازمان های تربیت بدنی و ورزشی

ج- شرکت و مؤسسات خصوصی گیرنده خدمات مرتبط با تغذیه

- اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
- آزمایشگاه های آب و مواد غذایی
- هتل ها و مراکز اقامتی
- بیمارستان های خصوصی
- شرکت ها و کارخانه های مواد غذایی
- شرکت های دارو سازی
- شرکت های تولید کننده مکمل های دارویی و غذایی
- مراکز مشاوره زیبایی و سلامت

قابلیت‌ها و مهارت‌های مکمل مورد نیاز	شرکت‌ها و مؤسسات فعال مرتبط با مطالب فراگیری شده	کاربرد عملی مطالب فراگیری شده با رویگرد آینده شغلی	عنوان واحدهای درسی تخصصی گذرانده شده
توانایی سرچ و کار با نرم افزارهای تغذیه ای تسلط کافی به زبان انگلیسی	<ul style="list-style-type: none"> • مراکز تحقیقاتی • شرکت های تولیدکننده مواد غذایی • کارخانه جات تولید کننده مواد غذایی • دفاتر خدمات سلامت • انیستیتوهای تحقیقاتی 	یادگیری نحوه ی دقیق سرچ و کار با نرم افزارهای تغذیه ای	کاربرد رایانه در علوم تغذیه
تسلط کافی به زبان انگلیسی توانایی کار در آزمایشگاه های ژنتیک	<ul style="list-style-type: none"> • مراکز تحقیقاتی • مراکز نابروری • آزمایشگاه ها • کلینیک ها و مراکز مشاوره بارداری 	یادگیری نقش مواد غذایی در ژنتیک(بیان زن ها، پلی مورفیسم و...)	ژنتیک و تغذیه
توانایی در برقراری ارتباط موثر	<ul style="list-style-type: none"> • کلینیک ها و مراکز مشاوره سلامت • مطب های خصوصی • مراکز مراقبت از سالمندان 	یادگیری مشاوره و رژیم درمانی در گروه ها و دوره های مختلف زندگی	تغذیه در دوره های زندگی و گروه های ویژه
توانایی در برقراری ارتباط موثر توانایی طراحی رژیم های خاص	<ul style="list-style-type: none"> • کلینیک ها و مراکز مشاوره سلامت • مطب های خصوصی • بیمارستان ها • مراکز بهداشتی و خدمات درمانی • ارگان ها و مراکز خصوصی جهت رژیم غذایی کارکنان • باشگاه های ورزشی 	یادگیری مشاوره و رژیم درمانی	رژیم درمانی
تسلط کافی به زبان انگلیسی توانایی بالا در برقراری ارتباط و بازاریابی فعال	<ul style="list-style-type: none"> • شرکتهای تولید کننده دارو و مکملهای غذایی • باشگاه های ورزشی 	آشنایی با انواع مکمل های غذایی و دارویی و نحوه ی مصرف آن ها	مکمل های غذایی

<p>به روزرسانی اطلاعات در زمینه ی دارویی و مکمل ها</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مطب های خصوصی • کلینیک ها و مراکز مشاوره سلامت 		
<p>تسلط کافی به شیمی مواد غذایی و اصول نگهداری مواد غذایی</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مسئولیت فنی کارخانجات تولید مواد غذایی • مدیریت بخش غذا در کارخانجات و شرکت ها • 	<p>یادگیری فرایند آماده سازی مواد خام و اصول نگهداری مواد غذایی</p>	<p>اثر فرایند بر ارزش غذا و اصول نگهداری مواد غذایی</p>
<p>توانایی سرچ و کار با نرم افزارهای تغذیه ای تسلط کافی به زبان انگلیسی</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مراکز تحقیقاتی • شرکت های تولید کننده مواد غذایی • کارخانه جات دارای خط تولید مواد غذایی • انیستیتوهای تحقیقاتی 	<p>یادگیری نحوه ی دقیق سرچ</p>	<p>روش های پیشرفته پژوهش در تغذیه</p>