

সমকাল

পুষ্টি ও খাদ্য প্রকৌশল

১১ ঘণ্টা আগে

সাইফুল ইসলাম খান

বর্তমান সময়ের চাহিদা মাথায় রেখে বৈজ্ঞানিক উপায়ে বিবিধ যন্ত্রকৌশল ব্যবহারের মাধ্যমে ভেজালমুক্ত সুস্বাদু খাদ্য উৎপাদন এবং বাজারজাতকরণ প্রক্রিয়া বিভিন্ন খাদ্য উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠানগুলোর সামনে একটি বড় চ্যালেঞ্জ। ল্যাবরেটরি প্রতিস্থাপনের মাধ্যমে খাদ্যের গুণগতমান পরীক্ষা করে উত্তম রূপে বাজারজাত করার জন্য দেশে বর্তমানে বহু প্রতিষ্ঠান সচেষ্ট। তবে বহুজাত খাদ্য উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠান গুলোতে প্রয়োজনের তুলনায় এই ক্ষেত্রটিতে দক্ষ ও অভিজ্ঞ লোকের ব্যাপক অভাব পরিলক্ষিত হচ্ছে। অপার সম্ভাবনার কথা মাথায় রেখে প্রাতিষ্ঠানিক, তত্ত্বীয় ও কারিগরী শিক্ষায় শিক্ষিত হয়ে অনেকেই পুষ্টি ও খাদ্য প্রকৌশলী হিসেবে বিভিন্ন প্রতিষ্ঠানে নিজের কর্মক্ষেত্র হিসেবে জায়গা করে নিয়েছেন। ড্যাফোডিল ইন্টারন্যাশনাল ইউনিভার্সিটিতে পুষ্টি ও খাদ্য প্রকৌশল বিভাগটি চালু হয় ২০০৯ সালের ফল সেমিস্টার থেকে। বিষমুক্ত সুস্বাদু খাদ্য উৎপাদনের মাধ্যমে দেশ ও জনগণের এই গুরুত্বপূর্ণ মৌলিক উপাদানটি দক্ষ ও অভিজ্ঞতার সহিত সরবরাহ করার মহান ব্রত নিয়ে ড্যাফোডিল ইন্টারন্যাশনাল ইউনিভার্সিটির পুষ্টি ও খাদ্য প্রকৌশল বিভাগের শিক্ষার্থীরা অধ্যয়ন করে যাচ্ছেন। তত্ত্বীয় শিক্ষার পাশাপাশি ব্যবহারিক শিক্ষার মাধ্যমে শিক্ষার্থীরা হাতে কলমে খাদ্য উৎপাদন, গুণগত মান এবং বাজারজাতকরণের কৌশল আয়ত্ত্ব করছেন। বাস্তব সম্মত শিক্ষা কারিকুলাম, মানসম্পন্ন শিক্ষকমণ্ডলী, যুগোপযোগী শিক্ষা উপকরণ, সীমিত শিক্ষাব্যয়ের কারণে ডিআইইউ'র খাদ্য ও পুষ্টি বিভাগটিতে শিক্ষার্থীরা সহজেই এ বিষয়ের ওপর বি.এস.সি. কোর্স সম্পন্ন করতে সক্ষম হচ্ছে। ইউনিভার্সিটিতে খাদ্য ও পুষ্টি বিভাগটির প্রধান লক্ষ্য হচ্ছে শিক্ষার্থীদেরকে খাদ্য প্রকৌশলী, পুষ্টি, খাদ্য নিয়ন্ত্রণ, ক্লিনিক্যাল নিউট্রিশন, ফুড কোমস্ট্রি, ফুড মাইক্রোবায়োলজি, ফুড প্রিজারভেশন, ফুড প্যাকেজিং সহ নানা বিষয়ে দক্ষ ও অভিজ্ঞ করে গড়ে তোলা। ড্যাফোডিল ইন্টারন্যাশনাল ইউনিভার্সিটিতে চার বছর মেয়াদি ১৪৪ ক্রেডিটের বি.এস.সি. ইন নিউট্রিশন এন্ড ফুড ইঞ্জিনিয়ারিং বিষয়ে থাকছে, ইনট্রোডাকশন টু ফুড সায়েন্স অ্যান্ড টেকনোলজি, হিউম্যান নিউট্রিশন, ফুড সাইন্স, বেসিক ক্যামেস্ট্রি এন্ড প্র্যাকটিক্যাল, বেসিক বায়োকমিস্ট্রি, ফুড মাইক্রোবায়োলজি, ফুড সেফটি অ্যান্ড হাইজিন, ক্লিনিক্যাল নিউট্রিশন অ্যান্ড ডায়েটেটিক্স, কোয়ালিটি কন্ট্রোল অব ফুড, এ্যানালাইসিস অ্যান্ড ফুড টেকনোলজি, ফুড প্রসেসিং অ্যান্ড প্যাকেজিং, ব্যাভারেজ টেকনোলজি, ফুট অ্যান্ড ভেজিটেবল টেকনোলজি, ফুড প্রিজারভেশন, কোয়ালিটি ম্যানেজমেন্ট ইন ফুড ইন্ডাস্ট্রি, ইন্ট্রো ইন্সট্রুমেন্টাল মেথডস অব এ্যানালাইসিস অ্যান্ড প্র্যাকটিক্যাল, ডিজাইন অ্যান্ড ম্যানেজমেন্ট অব স্ট্রোরিজ অ্যান্ড ডিস্ট্রিবিউশন, ইঞ্জিনিয়ারিং প্রপার্টিজ অ্যান্ড প্রিন্সিপাল অব ফুড মেশিনারি, ফুড অ্যান্ড বায়োপ্রসেস ইঞ্জিনিয়ারিং ডিজাইনসহ মোট ৬০টি বিষয়।

ড্যাফোডিল ইন্টারন্যাশনাল ইউনিভার্সিটি ডিপার্টমেন্ট অব নিউট্রিশন অ্যান্ড ফুড ইঞ্জিনিয়ারিং বিভাগ এ প্রতি বছর তিনটি সেমিস্টারে (জানুয়ারি, মে এবং সেপ্টেম্বর) ভর্তি নেওয়া হয়। ভর্তির যাবতীয় তথ্য পেতে ড্যাফোডিল ইন্টারন্যাশনাল ইউনিভার্সিটি, ৪/২ সোবাহানবাগ, ধানমন্ডি, ঢাকা এই ঠিকানায় যোগাযোগ করতে হবে।

ফোন : ৪৮১১১৬৩৯, ৪৮১১১৬৭০। www.daffodilvarsity.edu.bd

© সমকাল 2005 - 2018

সম্পাদক : গোলাম সারওয়ার । প্রকাশক : এ কে আজাদ

১৩৬ তেজগাঁও শিল্প এলাকা, ঢাকা - ১২০৮ । ফোন : ৮৮৭০১৭৯-৮৫, ৮৮৭০১৯৫, ফ্যাক্স : ৮৮৭০১৯১, ৮৮৭৭০১৯৬,
বিজ্ঞাপন : ৮৮৭০১৯০ । ইমেইল: info@samakal.com