

# দৈনিক ইত্তেফাক

প্রতিষ্ঠাতা ড. অরফুল হোসেন মাসিক মিয়া

## পুষ্টি ও খাদ্য প্রকৌশলে সম্ভাবনাময় ক্যারিয়ার

🕒 ০৫ সেপ্টেম্বর, ২০১৮ ইং ০০:০০ মিঃ



### মো. সাইফুল ইসলাম

মানুষের দৈনন্দিন জীবন যাপনের যে পাঁচটি মৌলিক উপাদান রয়েছে তার মধ্যে খাদ্য অন্যতম। খাদ্য এমন একটি বিষয় যা শুধু জীবন ধারণের জন্য নয় বরং সুস্থ জীবন যাপনের জন্য অপরিহার্য। তবে সে ক্ষেত্রে ভেজাল মুক্ত এবং সুস্বাদু খাদ্যের কোন বিকল্প নেই। ভোজন রসিক মানুষেরা তাদের দৈনন্দিন খাবারের তালিকায় নানারকম মুখরোচক খাবারের আয়োজন করে থাকে। তবে খাবারের আয়োজন যাইহোক মূল উদ্দেশ্য হচ্ছে খাবার খেয়ে বেঁচে থাকা এবং সুস্থ থাকা। বর্তমান সময়ে আলোচিত একটি বিষয় হলো খাদ্যে ভেজাল। বিভিন্ন রকম কৌশল ব্যবহার করে আমাদের সমাজের কতিপয় অসাধু ব্যবসায়ী নিজেদের স্বার্থ হাসিলের জন্য খাদ্যে ফরমালিন নামক বিষ মেশাতে কার্পণ্য করছেন না। এইসব পণ্য ব্যবহারের মাধ্যমে মানুষ প্রতিনিয়ত নানাবিধ অসুস্থতায় পতিত হচ্ছে। বেড়ে গেছে হার্ট স্ট্রোক, ব্রেইন স্ট্রোক, হৃদ রোগ, ক্যান্সার সহ আরো অনেক নাম না জানা অসুখ।

ড্যাফোডিল ইন্টারন্যাশনাল ইউনিভার্সিটিতে পুষ্টি ও খাদ্য প্রকৌশল বিভাগটি চালু হয় ২০০৯ সালের ফল সেমিস্টার থেকে। বিষমুক্ত সুস্বাদু খাদ্য উৎপাদনের মাধ্যমে দেশ ও জনগনের এই গুরুত্বপূর্ণ মৌলিক উপাদানটি দক্ষ ও অভিজ্ঞতার সহিত সরবরাহ করার মহান ব্রত নিয়ে ড্যাফোডিল ইন্টারন্যাশনাল ইউনিভার্সিটির পুষ্টি ও খাদ্য প্রকৌশল বিভাগের শিক্ষার্থীরা অধ্যয়ন করে যাচ্ছে। তত্ত্বীয় শিক্ষার পাশাপাশি ব্যবহারিক শিক্ষার মাধ্যমে শিক্ষার্থীরা হাতে কলমে খাদ্য উৎপাদন, গুণগতমান এবং বাজারজাতকরণের কৌশল আয়ত্ত

করছে। বাস্তব সম্মত শিক্ষা কারিকুলাম, মানসম্পন্ন শিক্ষক মন্ডলী, যুগোপযোগী শিক্ষা উপকরণ, উপযুক্ত শিক্ষার পরিবেশ, সীমিত শিক্ষাব্যয়ের কারণে ডিআইইউ'র খাদ্য ও পুষ্টি বিভাগটিতে শিক্ষার্থীরা সহজেই এ বিষয়ের উপর বিএসসি কোর্স সম্পন্ন করতে সক্ষম হচ্ছে।

ড্যাফোডিল ইন্টারন্যাশনাল ইউনিভার্সিটিতে খাদ্য ও পুষ্টি বিভাগটির প্রধান লক্ষ হচ্ছে শিক্ষার্থীদেরকে খাদ্য প্রকৌশলী, পুষ্টি, খাদ্য নিয়ন্ত্রন, ক্লিনিক্যাল নিউট্রিশন, ফুড ক্যামেস্ট্রি, ফুড মাইক্রোবায়োলজি, ফুড প্রিজারভেশন, ফুড প্যাকেজিং সহ নানা বিষয়ে দক্ষ ও অভিজ্ঞ করে গড়ে তোলা। ড্যাফোডিল ইন্টারন্যাশনাল ইউনিভার্সিটিতে চার বছর মেয়াদি ১৪৪ ক্রেডিটের বিএসসি-ইন-নিউট্রিশন অ্যান্ড ফুড ইঞ্জিনিয়ারিং বিষয়ে থাকছে, ইনট্রোডাকশন টু ফুড সাইন্স অ্যান্ড টেকনোলজি, হিউম্যান নিউট্রিশন, ফুড সায়েন্স, বেসিক ক্যামেস্ট্রি অ্যান্ড প্র্যাকটিক্যাল, বেসিক বায়োকেমিস্ট্রি, ফুড মাইক্রোবায়োলজি, ফুড সেফটি অ্যান্ড হাইজিন, ক্লিনিক্যাল নিউট্রিশন অ্যান্ড ডায়েটেটিক্স, কোয়ালিটি কন্ট্রোল অব ফুড, অ্যানভায়রনমেন্টাল ফুড টেকনোলজি, ফুড প্রসেসিং অ্যান্ড প্যাকেজিং, ব্যাভারেজ টেকনোলজি, ফ্রুট অ্যান্ড ভেজিটেবল টেকনোলজি, ফুড প্রিজারভেশন, কোয়ালিটি ম্যানেজমেন্ট ইন ফুড ইন্ডাস্ট্রি, ইন্ট্রো ইন্সট্রুমেন্টাল মেথডস অব এনালাইসিস অ্যান্ড প্র্যাকটিক্যাল, ডিজাইন অ্যান্ড ম্যানেজমেন্ট অব স্টোরেজ অ্যান্ড ডিশট্রিবিউশন, ইঞ্জিনিয়ারিং প্রপার্টিজ এন্ড প্রিন্সিপাল অব ফুড মেশিনারি, ফুড অ্যান্ড বায়োপ্রসেস ইঞ্জিনিয়ারিং ডিজাইনসহ মোট ৬০টি বিষয়। ভাল জিপিএ ধারী সহ ভর্তি হবার পর ডিপার্টমেন্টের প্রতি সেমিস্টারে ভাল রেজাল্ট অর্জনকারী মেধাবীদের বিভিন্ন পর্যায়ের বৃত্তি প্রদান করা হয়ে থাকে। এছাড়াও গরীব ও মেধাবী শিক্ষার্থীদের ক্ষেত্রেও ডিআইইউ বিশেষ ছাড় দিয়ে থাকে। এ বিষয়ে আরো জানতে কল করতে পারেন ০১৭১৩৪৯৩০৫০ এই নম্বরে। ড্যাফোডিল ইন্টারন্যাশনাল ইউনিভার্সিটি ডিপার্টমেন্ট অব নিউট্রিশন এন্ড ফুড ইঞ্জিনিয়ারিং বিভাগ এ প্রতি বছর তিনটি সেমিস্টারে (জানুয়ারি, মে এবং সেপ্টেম্বর) ভর্তি নেওয়া হয়। ভর্তির যাবতীয় তথ্য পেতে ভিজিট করতে পারেন [www.daffodilvarsity.edu.bd](http://www.daffodilvarsity.edu.bd) এই সাইটটিতে।

ভারপ্রাপ্ত সম্পাদক: তাসমিমা হোসেন।

ইত্তেফাক গ্রুপ অব পাবলিকেশন্স লিঃ-এর পক্ষে তারিন হোসেন কর্তৃক ৪০, কাওরান বাজার, ঢাকা-১২১৫ থেকে প্রকাশিত ও মুহিবুল আহসান কর্তৃক নিউ নেশন প্রিন্টিং প্রেস, কাজলারপাড়, ডেমরা রোড, ঢাকা-১২৩২ থেকে মুদ্রিত।

© প্রকাশক কর্তৃক সর্বস্বত্ব সংরক্ষিত