

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

VOEDSELWETENSKAP EN TEGNOLOGIE

CAREER INFORMATION

Food Science and Technology is covering the processing of raw agricultural materials into processed and reserved foods. Food scientists and technologists are focussed on using science and technology to meet the food needs of today's world. A food technologist is responsible for conducting research and new product development in various spectrums of the food industry.

This involves improving existing products as well as specialising in trouble-shooting, rectifying problems, and evaluating and identifying the causes thereof.

Because food must be completely safe for consumption, there is an intense emphasis on quality which embraces good manufacturing practices, hazard analysis, critical control points, quality assurance, quality management and quality control.

ADMISSION REQUIREMENTS

Each institution has its own entrance requirements.

SCHOOL SUBJECTS

Mathematics, Physical Science and Biology.

TRAINING

UNIVERSITY: A BSc degree course normally extends over 4 years.

UNIVERSITY OF TECHNOLOGY: The NDip Food Technology is offered. The course takes three years to complete and consists of four semesters' theory and practical training and one year in-service training with an approved employer in the food industry.

UNIVERSITY OF TECHNOLOGY QUALIFICATIONS

NDip: Food Technology
BTech: Food Technology
MTech: Food Technology
DTech: Food Technology

CAREER OPPORTUNITIES

Food scientists and technologists can work in various government departments, the SABS, CSIR, Marketing boards, Universities, Universities of Technology and the food industry. You can work in quality control (laboratory work), research and development (innovation of new products) or production (management of food manufacturing) in any of 2 000 food factories in the country. You can also work as a consultant for businesses.

BEROEPSINLIGTING

Voedselwetenskap- en Tegnologie handel met die verwerking van onverwerkte landbouprodukte tot verwerkte en gereserveerde voedsel. Voedselwetenskaplikes en tegnoloë gebruik wetenskap en tegnologie om in die voedselbehoefes van ons tyd te voorsien. 'n Voedseltegnoloog is verantwoordelik vir navorsing en nuwe produkontwikkeling in verskeie vertakkings van die voedselbedryf.

Dit behels die verbetering van bestaande produkte sowel as spesialisering in die opsporing en regstelling van probleme en die identifisering van die oorsake daarvan.

Voedsel moet heeltemal veilig wees vir verbruik, en daarom word daar heelwat klem gelê op kwaliteit wat goeie vervaardigingspraktyke, gevaaranalise, kritiese kontrolepunte, kwaliteitsversekering, kwaliteitsbestuur en kwaliteitskontrole insluit.

TOELATINGSVEREISTES

Elke instansie het sy eie toelatingsvereistes.

SKOOLVAKKE

Wiskunde, Natuur- en Skeikunde en Biologie.

OPLEIDING

UNIVERSITEIT: 'n BSc graadkursus duur gewoonlik 4 jaar

UNIVERSITEIT VIR TEGNOLOGIE: Die NDip Voedselwetenskap word aangebied. Die kursus neem drie jaar om te voltooi en bestaan gewoonlik uit vier semesters teoretiese en praktiese opleiding en een jaar indiensnemingsopleiding by 'n goedgekeurde werkgewer in die voedselbedryf.

UNIVERSITEIT VIR TEGNOLOGIE KWALIFIKASIES

NDip: Voedseltegnologie
BTech: Voedseltegnologie
MTech: Voedseltegnologie
DTech: Voedseltegnologie

BEROEPSGELEENTHEDE

Voedselwetenskaplikes en tegnoloë kan by verskeie regeringsdepartemente, die SABS, WNNR, bemarkingsrade, universiteite, Universiteite vir Tegnologie, en in die voedselbedryf werkzaam wees. Jy kan in kwaliteitskontrole (laboratoriumwerk), navorsing en ontwikkeling (innovasie ten opsigte van nuwe produkte) of produksie (bestuur van voedselvervaardiging) werk in enige van die 2 000 voedselafwerke in die land. Jy kan ook as konsultant vir besighede optree.

