



HÁSKÓLI ÍSLANDS
MATVÆLA- OG NÆRINGARFRÆÐIDEILD



MATVÆLAFRÆÐI





Námið - þverfaglegt og skemmtilegt

BS-nám í matvælafræði (þriggja ára nám, 180 einingar)

MS-nám í matvælafræði (tveggja ára nám, 120 einingar)

Doktorsnám í matvælafræði (þriggja ára nám, 180 einingar)

Undirbúningur

Námið krefst stúdentsprófs eða annars sambærilegs prófs, æskilega af náttúrufræðibraut þar sem grunnþekking á efna- og líffræði er mikilvæg.

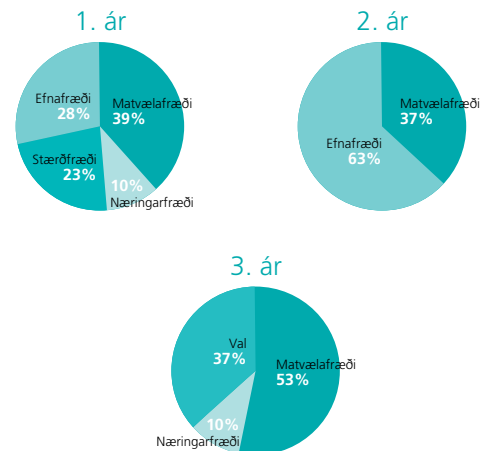
Grunnnám

Matvælafræðinámið er þverfaglegt og því bæði fjölbreytt og krefjandi. Það byggir á sterkum grunni raun- og lífvísinda og verk- og tæknifræði en veitir einnig innsýn í heilbrigðisvísindi, samfélagsfræði, rekstur, umhverfismál og margt fleira. Þannig eru 7 námskeið sameiginleg með nemendum í næringarfræði og 12 námskeið sameiginleg með lífefna- og sameindalíffræði.

Námið skiptist í fyrirlestra, umræðutíma, verklegar æfingar, dæmatíma og verkefni. Mikil áhersla er lögð á að draga fram sjálfstæði, vísindaleg vinnubrögð, gagnrýna hugsun og hæfni nemenda í lausnamiðuðu námi og að virkja frumkvæði og sköpunargáfu. Nemendur eru yfirleitt fáir á hverju ári og tengsl innan nemendahópsins og við kennara náin.

Sjá nánari upplýsingar um grunnnámið á www.matur.hi.is

Skipting grunnnáms:



Matvælafræði

Matvælafræði fjallar um aðferðir og fræði á bak við öryggi, gæði, næringargildi, vinnslu og dreifingu matvæla. Störf matvælafræðinga eru fjölbreytt og snúa bæði að þáttum sem efla matvælaframleiðslu og atvinnulíf og að neytendur fái í hendur fjölbreytt, holl, örugg og góð matvæli.

Hefur þú áhuga á

- að vinna við gæða- og framleiðslustýringu og vöruþróun í matvæla- og líftækniidnaði?
- að vinna við rannsóknir og nýsköpun í matvælaframleiðslu-, matvæla- og líftækniidnaði?
- aukinni arðsemi, bættri nýtingu og minni sóun við framleiðslu, vinnslu og dreifingu matvæla?
- að tryggja að neytendur fái í hendur matvæli sem eru næringarrík og örugg til neyslu?
- tengslum uppruna, menningar og hefða við sköpun verðmæta og atvinnu?
- fræðum, aðferðum, tækni og vísindum á bak við þetta allt t.d. örverum, eðlis- og efnaeiginleikum, stöðugleika, vinnslutækni, flutningsferlum og viðhorfum neytenda?
- að vinna í nánum tengslum við iðnaðinn, stofnanir og tæknifyrirtæki?
- alþjóðlegum samstarfsverkefnum?
- að stofna til eigin atvinnureksturs?

Þá er nám í matvælafræði fyrir þig!

Framhaldsnám

Góður árangur í grunnnámi gefur möguleika á framhaldsnámi. Meistaránám í matvælafræði er alþjóðlegt og hagnýtt nám með mikil tengsl við atvinnulífið. Námskeiðin eru kennd á ensku í húsnæði Háskóla Íslands að Vínlandsleið 14. Mörg verkefni í framhaldsnámi eru unnin í nánu samstarfi við Matís sem er í sama húsnæði. Mörg þeirra eru í samstarfi við fyrirtæki í matvælaíðnaði. Það eykur líkurnar á starfi að námi loknu.

Sjá nánari upplýsingar á www.framtidarnam.is

Frábært félagslíf

Hnallþóra er félag matvæla- og næringarfræðinema við Háskóla Íslands. Markmið félagsins er að gæta hagsmuna nemenda og efla samstöðu milli þeirra. Hnallþóra sér um öflugt og fjölbreytt félagslíf fyrir nemendur og skipuleggur meðal annars reglulega vísindaferðir þar sem fyrirtæki og stofnanir sem tengjast náminu eru heimsótt. Félagið heldur nýnema- og próflokapartý, hrekjavökupartý, óvissuferðir, bústaðiferðir að ógleymdri árhátíðinni. Félagið stendur einnig fyrir sameiginlegum viðburðum með nemendafélögum annarra deilda háskólans.

Að námi loknu

Fjölbreytt tækifæri

- Góður árangur á BS prófi veitir möguleika á meistaránámi á Íslandi og í öðrum löndum.
 - Verkefni í framhaldsnámi eru oftast í beinum tengslum við fyrirtæki eða opinberar stofnanir sem eykur líkurnar á starfi að námi loknu.
 - Útskrifaðir nemendur starfa bæði hjá rótgrónum fyrirtækjum og sprotafyrirtækjum í matvælavinnslu, líftækni og lyfjaiðnaði. Einnig hjá opinberum fyrirtækjum og einkafyrirtækjum í rannsóknum, þróunarstarfi og eftirliti. Fyrrum nemendur starfa bæði á Íslandi og í öðrum löndum. Sumir eru sjálfstætt starfandi.
 - Uppbygging í líftækni, vaxandi áhugi almennings á góðum og næringarrikum mat og síaukin matvælaframleiðsluþörf í heiminum, kallar allt á matvælafræðinga til margra starfa í þjóðfélaginu og á alþjóðavettvangi.
-

Við hvaða starfa matvælafræðingar?

Störf matvælafræðinga eru fjölbreytt og snúa bæði að þáttum sem efla matvælaframleiðslu og atvinnulíf og að neytendur fái í hendur fjölbreytt, holl, örugg og góð matvæli. Matvælafræðingar vinna við nýsköpun, vöruþróun, framleiðslu, gæðaeftirlit, markaðsmál, stjórnun fyrirtækja, flutningastýringu, gæðastýringu, eftirlit, rannsóknir, mælingar, kennslu, ráðgjöf og stjórnsýslu.

Telma Kristinsdóttir MS nemi í matvælafræði

„Námið í matvælafræðinni var krefjandi og fjölbreytt og gaf raunhæfa mynd af verkefnum í atvinnulífinu. Gerð ársreikninga, vöruþróun nýrrar vöru frá grunni til lokaafurðar í samvinnu við matvælaframleiðanda, uppsetning gæðahandbókar. Góð þjálfun í vinnubrögðum á rannsóknarstofu og fagleg og fræðileg vinnubrögð eru meðal þess sem námið býður upp á. Námið í matvælafræði er góður stókkpallur fyrir tilvonandi gæðastjóra, framleiðslustjóra og skapandi frumkvöðla sem vilja lifa og hrærast í heimi matvæla í framtíðinni.“

Páll Arnar Hauksson BS og MS nemi í matvælafræði

„Ég valdi matvælafræði vegna þess að ég vildi öðlast yfirgripsmikla þekkingu á matvælum, efnasamsetningu þeirra og vinnsluaðferðum. Ég hef sérstakan áhuga á vöruþróun og rannsóknum og sé fram á að starfa á þeim vettvangi að námi loknu.“



Samstarfsverkefni MS nema í matvælafræði og nema í grafískri hönnun við LHI sígraði samkeppni um vistvæna nýsköpun matvæla. Þær hönnuðu og framleiddu vöruna Hai Shen sem er sæbjúgusúpa ætluð fyrir Kinamarkað.

Heilbrigðisvísindasvið

Heilbrigðisvísindasvið Háskóla Íslands er í fararbroddi á sviði heilbrigðismála á Íslandi og gegnir lykilhlutverki í uppbyggingu íslenska heilbrigðiskerfisins með menntun heilbrigðisstarfsfólks.

Á Heilbrigðisvísindasviði er boðið upp á nám í sex deildum: Hjúkrunarfræðideild, Lyfjafræðideild, Læknadeild, Matvæla- og næringarfræðideild, Sálfræðideild og Tannlæknadeild.

Rannsóknir og nýsköpun

Margir fremstu sérfræðingar þjóðarinnar í heilbrigðisvísindum koma að kennslu og rannsóknum á Heilbrigðisvísindasviði. Fjölmargar rannsóknastofnir starfa í tengslum við sviðið og áhersla er lögð á gæði, nýsköpun og framþróun.

Öflug tengsl við atvinnulíf

Fjöldi framsækinna fyrirtækja úr atvinnulífinu tengjast rannsóknum á Heilbrigðisvísindasviði. Vísindafolk við sviðið hefur öflug tengsl við atvinnulífið. Sem dæmi um samstarfsaðila má nefna Landspítala-Háskólasjúkrahús, Hjartavernd, DeCode, Össur, Alvogen, Matís, Heilsugæsluna og fjölda sprotafyrirtækja.

Skrifstofa Matvæla- og næringarfræðideildar · Eiríksgötu 29 · 101 Reykjavík · Sími: 543 8408 · Fax: 525 4891 · mn@hi.is · www.naering.hi.is



HÁSKÓLI ÍSLANDS
MATVÆLA- OG NÆRINGARFRÆÐIDEILD