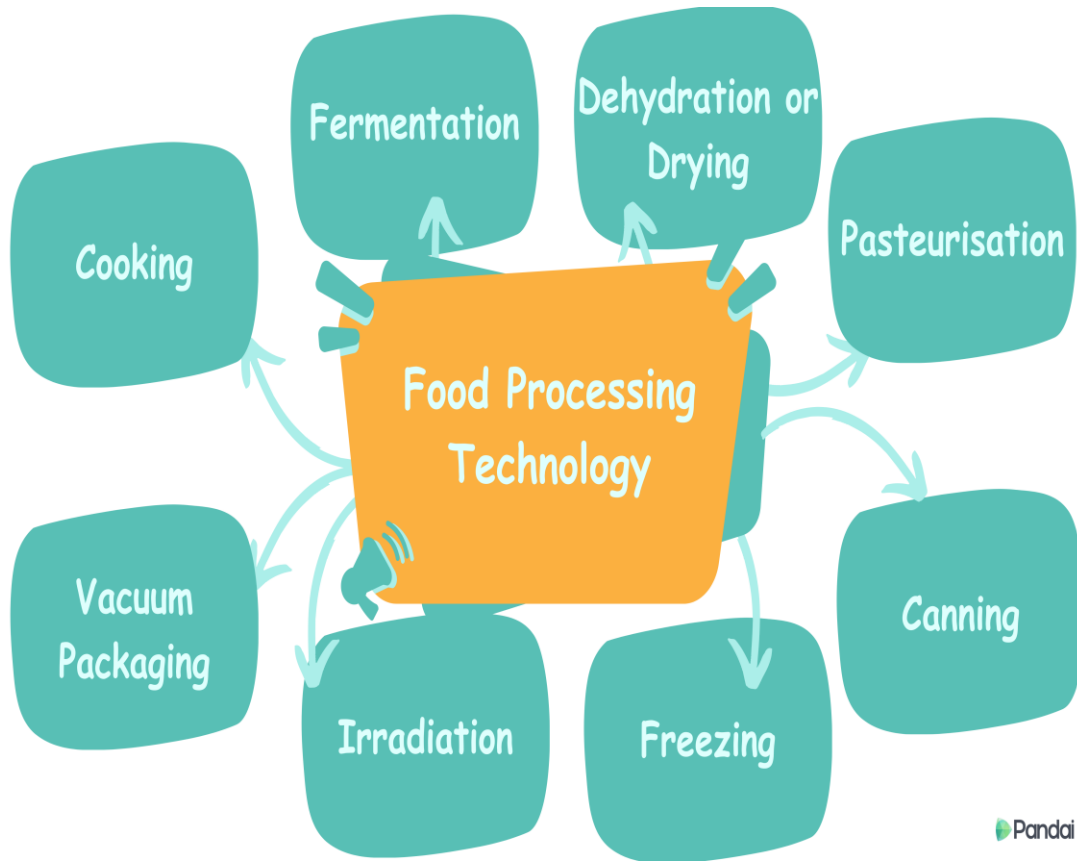


## **FOOD PROCESSING TECHNOLOGY**



- Food Processing Technology is the science of converting raw agricultural products into safe, nutritious, and ready-to-eat food products.
- It involves Cleaning & grading, Processing & preservation, Packaging & storage and Distribution

Food Processing is present everywhere in our daily life in one or the other form

- Dairy Products (milk, cheese, butter)
- Bakery (bread, cakes, biscuits)
- Beverages (juice, soft drinks)
- Meat & Poultry processing
- Packaged & ready-to-eat foods
- Fruits & vegetable preservation

## **Job Roles & Responsibilities**

### **Food Processing Technology**

The food processing industry offers a **wide range of career opportunities**, from technical and production roles to creative product development and business management.

#### **1. Technical & Engineering Roles**

These roles focus on **food science, safety, and process development**.

##### **Food Technologist**

- Develops new food products and improves existing ones
- Ensures food quality, taste, and nutritional value
- Works on preservation techniques and shelf-life improvement

##### **Food Process Engineer**

- Designs and optimizes food processing systems
- Improves efficiency of production lines
- Works with machinery and automation systems

##### **Quality Assurance / Quality Control Officer**

- Checks food safety and hygiene standards
- Conducts lab testing of raw and finished products
- Ensures compliance with FSSAI and international standards

##### **R&D Scientist (Food)**

- Researches new ingredients and technologies
- Develops innovative food products
- Works on packaging and preservation advancements

##### **Food Microbiologist**

- Studies microorganisms in food
- Ensures food is free from harmful bacteria
- Works on food safety and contamination prevention

#### **2. Production & Operational Roles**

These roles handle **day-to-day manufacturing and plant operations**.

##### **Production Supervisor / Manager**

- Oversees manufacturing processes

- Ensures production targets are met
- Maintains hygiene and safety in the plant

### **Plant Operator**

- Operates food processing machines
- Monitors temperature, pressure, and processing conditions
- Ensures smooth production flow

### **Packaging Technologist**

- Designs safe and attractive packaging
- Ensures packaging increases shelf life
- Works with eco-friendly materials

### **Cold Storage & Warehouse Manager**

- Manages storage of perishable goods
- Maintains temperature-controlled environments
- Handles inventory and logistics

### **Machine Operator (Food Processing Units)**

- Operates and monitors food processing machines such as mixers, cutters, ovens, and freezers
- Maintains correct processing conditions like temperature, pressure, and timing for quality production
- Performs cleaning, basic maintenance, and reports faults to ensure hygiene and smooth operation

## **3. Creative & Product Development Roles**

These roles focus on **innovation, taste, and product design**.

### **Product Development Specialist**

- Creates new food products based on market demand and trends
- Tests taste, texture, shelf life, and consumer acceptance
- Improves existing products for better quality and cost efficiency

### **Recipe Developer / Food Innovator**

- Develops recipes suitable for large-scale commercial production
- Standardizes ingredients, measurements, and preparation methods
- Ensures consistency in taste, quality, and presentation

### **Flavor Technologist**

- Develops and tests flavors and food additives
- Enhances taste, aroma, and overall sensory experience
- Ensures flavor stability during processing and storage

### **4. Sales, Marketing & Commercial Roles**

These roles focus on **business growth and market reach**.

#### **Food Product Sales Manager**

- Promotes and sells food products to customers and retailers
- Manages distribution channels and dealer networks
- Achieves sales targets and builds customer relationships

#### **Export Executive**

- Handles international trade and export of food products
- Prepares export documents and manages shipping logistics
- Coordinates with foreign clients and ensures timely delivery

#### **Brand Manager (Food Industry)**

- Develops brand identity and product positioning
- Plans marketing campaigns and promotional activities
- Analyzes market trends and consumer preferences

#### **Retail / Supply Chain Manager**

- Manages movement of products from factory to market
- Oversees inventory, storage, and distribution systems
- Ensures timely delivery and supply chain efficiency

### **5. Education & Specialized Roles**

These roles focus on **knowledge, safety, and consultancy**.

#### **Food Science Professor / Lecturer**

- Teaches food technology and related subjects
- Conducts research and publishes academic work
- Guides students in projects and practical training

#### **Nutritionist / Dietician**

- Advises individuals on healthy eating habits
- Plans balanced and therapeutic diet charts

- Promotes nutrition awareness and lifestyle improvement

#### **Food Safety Officer (FSSAI)**

- Inspects food industries and food establishments
- Ensures compliance with safety and hygiene standards
- Collects samples and takes action on violations

#### **Food Consultant**

- Provides expert advice to food industries and startups
- Helps improve product quality and production processes
- Assists in setting up food businesses and compliance

#### **Lab Analyst (Food Testing)**

- Conducts chemical and microbiological tests on food samples
- Ensures food quality, safety, and compliance with standards
- Prepares test reports and maintains laboratory records

#### **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) / Quality Auditor**

- Implements and monitors food safety systems (HACCP standards)
- Conducts audits in food processing units
- Identifies risks and ensures corrective actions

#### **Food Packaging Inspector**

- Checks packaging quality and material safety
- Ensures proper labeling and compliance with regulations
- Inspects packaging process to prevent contamination

#### **Entrepreneur (Food Business Owner)**

- Starts and manages a food-related business (bakery, startup, etc.)
- Develops products, pricing, and marketing strategies
- Ensures quality, customer satisfaction, and business growth

#### **Career & Growth Aspects**

- Growing demand in India & abroad
- Job opportunities in FMCG companies
- Scope in government & private sector
- Opportunity to start your own food business / startup
- Important role in food safety & nutrition

## **Diploma Courses Offered in Tamil Nadu**

- **Government Polytechnic College, Papanasam, Thanjavur**
  - Diploma in Food Technology – 30 Seats
    - Admission Based on SSLC or +2 Marks
    - For Admission : <https://www.tnpoly.in/>
- **State Institute of Hotel Management and Catering Technology, Trichy**
  - Diploma in Food Production – 90 Seats
    - Admission Based on SSLC or +2 Marks
    - For Admission : <https://sihmct.org/>

## **Degree Courses Offered in Tamil Nadu**

- **Anna University, Chennai**
  - B.Tech - Food Technology
    - Admission Based on +2 Marks
    - The rank list is based on a total Marks of 200, calculated using:
      - Mathematics: 100 marks & Physics + Chemistry (combined): 100 marks
    - For Admission : <https://www.tneaonline.org/>
- **Alagappa College of Technology, Chennai**
  - B.Tech - Food Technology – 45 Seats
    - Admission Based on TNEA Counseling
- **Tamil Nadu Agriculture University, Coimbatore**
  - B.Sc - Food Technology – 80 Seats
    - Admission Based on TNAU Counseling
  - B.Tech - Food Technology – 78 Seats
    - Admission Based on TNAU Counseling
- **Avinashilingam institute for home science and higher education for women, Coimbatore**
  - B.Sc - Food Science – 50 Seats
    - Admission Based on Merit List (+2 Marks)
  - B.Tech - Food Technology – 30 Seats

- Admission Based on Merit List (+2 Marks)
- **College Of Food and Dairy Technology, Koduvalli, Alamathi, Chennai**
  - B.Tech - Food Technology – 30 Seats
    - Admission Based on Merit List (+2 Marks)
- **National Institute of Food Technology, Thanjavur**
  - B.Tech - Food Technology – 60 Seats
    - Admission Based on IIT – JEE Examination
- **College of Fish Nutrition and Food Technology, Chennai**
  - B.Tech - Food Technology – 60 Seats
    - Admission Based on Merit List (+2 Marks)

### **GOVERNMENT JOB OPPORTUNITIES**

#### **1) TNPSC – COMBINED TECHNICAL SERVICES – Non Interview**

- Statistical Assistant in Food Safety and Drug Administration

#### **Eligibility**

- Degree or equivalent in Food Technology.

#### **Selection Process**

- On the basis of written test – Objective Type
- Document verification

#### **Exam Pattern**

| Subject                              | Standard           | No. of Questions | Duration | Maximum Marks | Mode of Examination |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|----------|---------------|---------------------|
| Paper I                              |                    |                  |          |               |                     |
| Part A – Tamil Eligibility Test      | SSLC               | 100              | 3 hours  | 150           | OMR                 |
| Part B – General Studies             | Degree             | 75               |          | 150           |                     |
| Part C – Aptitude and Mental Ability | SSLC               | 25               |          |               |                     |
| Paper II                             |                    |                  |          |               |                     |
| Subject Paper                        | Degree / PG Degree | 200              | 3 hours  | 300           | CBT                 |
| Total                                |                    |                  |          | 450           |                     |

**Pay Scale**

- Total Emoluments - Rs.70,000/-\*approx. (inclusive of Basic Pay, DA, HRA, TA etc.)

**2) The Food Safety and Standards Authority of India**

- Food Analyst
- Technical Officer
- Food Safety Officer

**Eligibility**

- Degree in Food Technology.

**Selection Process**

- On the basis of written test (Computer Based Test) – Objective Type
- Interview
- Document verification

**Exam Pattern**

| Subject                              | No. of Questions | Duration |
|--------------------------------------|------------------|----------|
| General Aptitude                     | 10               | 3 hours  |
| General Awareness                    | 10               |          |
| English Language and Comprehension   | 10               |          |
| Computer Literacy                    | 10               |          |
| Indian and International Food Laws   | 20               |          |
| FSSAI – Role, Functions, Initiatives | 20               |          |
| Subject Knowledge                    | 40               |          |
| <b>Total</b>                         | <b>120</b>       |          |

- 4 marks would be given for each correct answer and 1 mark deducted for each wrong answer.
- Exam Language : English & Hindi

**Pay Scale**

- Total Emoluments - Rs.70,000/-\*approx. (inclusive of Basic Pay, DA, HRA, TA etc.)

**3) Food Corporation of India (FCI)**

- Manager

**Eligibility**

- Degree or equivalent in Food Technology.

**Selection Process**

- On the basis of written test (Computer Based Test) – Objective Type
- Interview
- Document verification

**Exam Pattern**

| Subject            | No. of Qs. | Max. Marks | Duration   |
|--------------------|------------|------------|------------|
| English Language   | 25         | 25         | 15 minutes |
| Reasoning Ability  | 25         | 25         | 15 minutes |
| Numerical Aptitude | 25         | 25         | 15 minutes |
| General Studies    | 25         | 25         | 15 minutes |

- 1 mark would be given for each correct answer and 0.25 mark deducted for each wrong answer.
- Exam Language : English & Hindi

**Pay Scale**

- Total Emoluments - Rs.70,000/-\*approx. (inclusive of Basic Pay, DA, HRA, TA etc.)

**JOB OPPORTUNITIES IN PRIVATE SECTOR****Technical Jobs**

- Food Technologist
- Food Process Engineer
- Quality Control Officer
- R&D Scientist

**Industry Jobs**

- Production Supervisor

- Packaging Technologist
- Plant Manager

### **Business & Management**

- Food Product Marketing
- Export Executive
- Supply Chain Manager

### **Specialized Careers**

- Nutritionist / Dietician
- Food Safety Officer (FSSAI)
- Food Inspector

### **Entrepreneurship**

- Bakery
- Juice/food brand
- Catering
- Cloud kitchen

### **Future Scope**

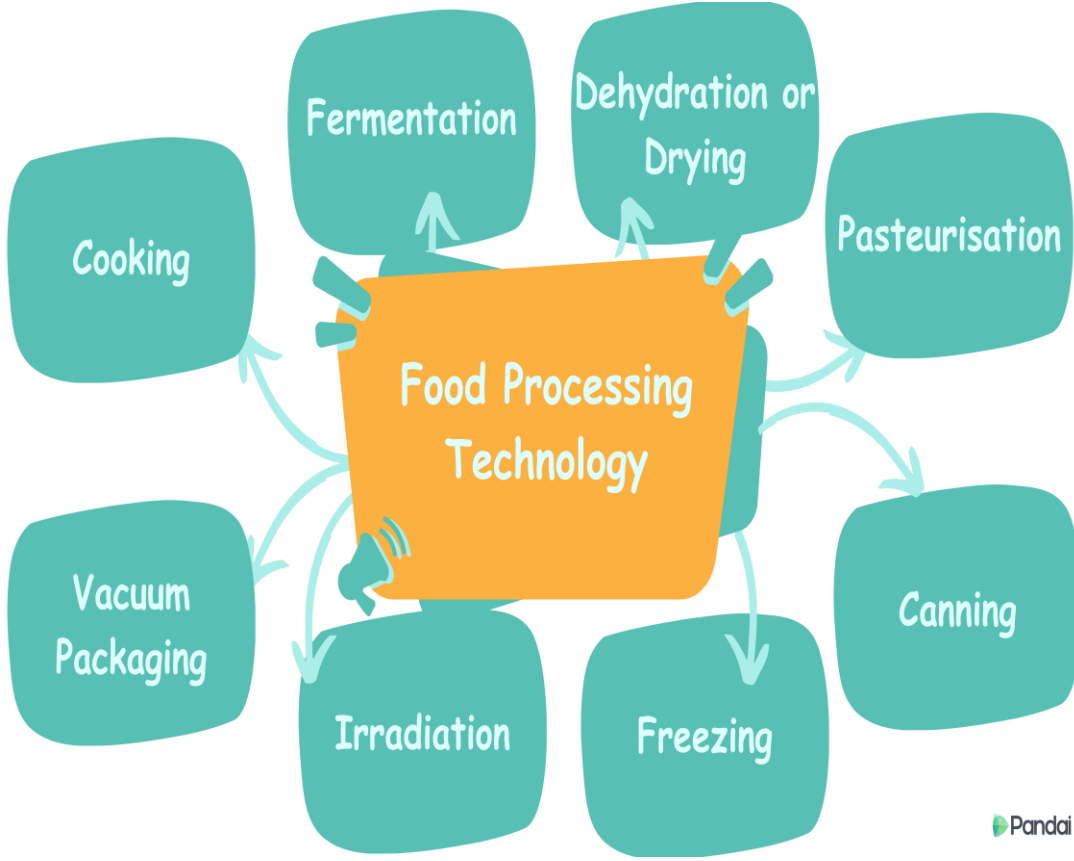
- High growth industry in India
- Increasing demand for packaged foods
- Export opportunities
- Startup-friendly sector

### **NCO CODES**

| <b>Standard</b> | <b>Code</b> | <b>Description</b>                                 |
|-----------------|-------------|----------------------------------------------------|
| <b>NCO 2015</b> | 2141.1100   | Food Technologist                                  |
|                 | 2141.1200   | Food Safety Officer                                |
|                 | 3111.0400   | Laboratory Assistant (Food Testing)                |
|                 | 8160.0200   | Food Processing Machine Operator                   |
|                 | 7515.0200   | Food & Beverage Taster                             |
| <b>NIC 2008</b> | 10101       | Processing and preserving of meat                  |
|                 | 10301       | Processing and preserving of fruits and vegetables |
|                 | 10501       | Manufacture of dairy products                      |

| <b>Standard</b>         | <b>Code</b> | <b>Description</b>                         |
|-------------------------|-------------|--------------------------------------------|
|                         | 10711       | Manufacture of bakery products             |
|                         | 11041       | Manufacture of soft drinks & bottled water |
|                         | 3139        | Process Control Technicians                |
|                         | 7515        | Food & Beverage Tasters and Graders        |
| <b>QP<br/>Reference</b> | NA          | NA                                         |
| <b>NSQF</b>             | NA          | NA                                         |

## உணவு பதப்படுத்தும் தொழில்நுட்பம்



- உணவு பதப்படுத்தும் தொழில்நுட்பம் என்பது, பதப்படுத்தப்படாத வேளாண் பொருட்களைப் பாதுகாப்பான, சத்தான மற்றும் உடனடியாக உண்ணத் தயாரான உணவுப் பொருட்களாக மாற்றும் ஒரு தொழில்நுட்பம் ஆகும்.
- இதில் சுத்தம் செய்தல் மற்றும் தரம் பிரித்தல், பதப்படுத்துதல் மற்றும் பாதுகாத்தல், பொட்டலமிடுதல்,சேமிப்பு, மற்றும் விநியோகம் ஆகியவை அடங்கும்.

உணவு பதப்படுத்துதல் என்பது நமது அன்றாட வாழ்வில் ஏதோ ஒரு வடிவத்தில் எல்லா இடங்களிலும் உள்ளது.

- பால் பொருட்கள் (பால், சீஸ், வெண்ணெய்)
- பேக்கரி (ரொட்டி, கேக்குகள், பிஸ்கட்டுகள்)
- பானங்கள் (பழச்சாறு, குளிர்பானங்கள்)
- இறைச்சி மற்றும் கோழி பதப்படுத்துதல்

- பொட்டலமிடப்பட்ட மற்றும் உண்ணத் தயாரான உணவுகள்
- பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளைப் பதப்படுத்துதல்

**பணிப் பொறுப்புகள் மற்றும் கடமைகள்**

**உணவு பதப்படுத்தும் தொழில்நுட்பம்**

உணவு பதப்படுத்தும் தொழில், தொழில்நுட்பம் மற்றும் உற்பத்திப் பணிகள் முதல் ஆக்கப்பூர்வமான தயாரிப்பு மேம்பாடு மற்றும் வணிக மேலாண்மை வரை பலதரப்பட்ட தொழில் வாய்ப்புகளை வழங்குதல்.

## **1. தொழில்நுட்ப மற்றும் பொறியியல் பணிகள்**

இந்தப் பொறுப்புகள் உணவு அறிவியல், பாதுகாப்பு மற்றும் செயல்முறை மேம்பாடு ஆகியவற்றில் கவனம் செலுத்துகின்றன.

**உணவு தொழில்நுட்ப வல்லுநர்**

- புதிய உணவுப் பொருட்களை உருவாக்கி, ஏற்கனவே உள்ளவற்றை மேம்படுத்துதல்.
- உணவின் தரம், சுவை மற்றும் ஊட்டச்சத்து மதிப்பை உறுதி செய்தல்.
- பாதுகாப்பு நுட்பங்கள் மற்றும் சேமிப்புக் காலத்தை அதிகரித்தல்

**உணவு செயல்முறை பொறியாளர்**

- உணவு பதப்படுத்தும் அமைப்புகளை வடிவமைத்து மேம்படுத்துதல்
- உற்பத்தி வரிசைகளின் செயல்திறனை மேம்படுத்துதல்
- இயந்திரங்கள் மற்றும் தானியங்கி அமைப்புகளுடன் செயல்படுத்துதல்

**தர உறுதி / தரக் கட்டுப்பாட்டு அதிகாரி**

- உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் சுகாதாரத் தரநிலைகளைச் சரிபார்த்தல்
- மூலப்பொருட்கள் மற்றும் இறுதிப் பொருட்களுக்கு ஆய்வகப் பரிசோதனைகளை நடத்துதல்.
- FSSAI மற்றும் சர்வதேச தரநிலைகளுக்கு இணங்குவதை உறுதி செய்தல்.

**ஆராய்ச்சி மற்றும் மேம்பாட்டு விஞ்ஞானி (உணவு)**

- புதிய மூலப்பொருட்கள் மற்றும் தொழில்நுட்பங்களை ஆராய்தல்

- புதுமையான உணவுப் பொருட்களை உருவாக்குதல்
- பேக்கேஜிங் மற்றும் பாதுகாப்பு மேம்பாடுகளில் கவனம் செலுத்துதல்

#### **உணவு நுண்ணுயிரியலாளர்**

- உணவில் உள்ள நுண்ணுயிரிகளைப் பற்றிய ஆய்வுகள் செய்தல்.
- உணவில் தீங்கு விளைவிக்கும் பாக்டீரியாக்கள் இல்லை என்பதை உறுதி செய்தல்.
- உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் மாசுபடுதல் தடுப்புப் பணிகள் மேற்கொள்தல்.

## **2. உற்பத்தி மற்றும் செயல்பாட்டுப் பணிகள்**

இந்தப் பொறுப்புகள் அன்றாட உற்பத்தி மற்றும் ஆலைச் செயல்பாடுகளைக் கையாளுகின்றன.

#### **உற்பத்தி மேற்பார்வையாளர் / மேலாளர்**

- உற்பத்தி செயல்முறைகளை மேற்பார்வையிடுதல்
- உற்பத்தி இலக்குகள் அடையப்படுவதை உறுதி செய்தல்
- ஆலையில் சுகாதாரத்தையும் பாதுகாப்பையும் பராமரித்தல்

#### **ஆலை இயக்குபவர்**

- உணவு பதப்படுத்தும் இயந்திரங்களை இயக்குகிறார்
- வெப்பநிலை, அழுத்தம் மற்றும் செயலாக்க நிலைமைகளைக் கண்காணித்தல்.
- தடையற்ற உற்பத்தி ஓட்டத்தை உறுதி செய்தல்

#### **பேக்கேஜிங் தொழில்நுட்ப வல்லுநர்**

- பாதுகாப்பான மற்றும் கவர்ச்சிகரமான பேக்கேஜிங்கை வடிவமைத்தல்
- பேக்கேஜிங் சேமிப்புக் காலத்தை அதிகரிப்பதை உறுதி செய்தல்.
- சுற்றுச்சூழலுக்கு உகந்த பொருட்களைக் கொண்டு செயல்படுத்துதல்

#### **குளிர்பதன சேமிப்பு மற்றும் கிடங்கு மேலாளர்**

- விரைவில் கெட்டுப்போகும் பொருட்களின் சேமிப்பை நிர்வகித்தல்
- வெப்பநிலை கட்டுப்படுத்தப்பட்ட சூழல்களைப் பராமரித்தல்
- சரக்கு இருப்பு மற்றும் தளவாடங்களைக் கையாள்வது

### இயந்திர இயக்குபவர் (உணவு பதப்படுத்தும் பிரிவுகள்)

- கலப்பிகள், வெட்டிகள், அடுப்புகள் மற்றும் உறைவிப்பான்கள் போன்ற உணவு பதப்படுத்தும் இயந்திரங்களை இயக்குகிறார் மற்றும் கண்காணித்தல்.
- தரமான உற்பத்திக்குத் தேவையான வெப்பநிலை, அழுத்தம் மற்றும் நேரம் போன்ற சரியான செயலாக்க நிலைமைகளைப் பராமரித்தல்.
- சுகாதாரம் மற்றும் தடையற்ற செயல்பாட்டை உறுதி செய்வதற்காக, சுத்தம் செய்தல், அடிப்படைப் பராமரிப்பு ஆகியவற்றை மேற்கொண்டு, குறைபாடுகளைப் புகாரளிக்கிறார்.

### 3. படைப்பாற்றல் மற்றும் தயாரிப்பு மேம்பாட்டுப் பணிகள்

இந்தப் பொறுப்புகள் புதுமை, சுவை மற்றும் தயாரிப்பு வடிவமைப்பு ஆகியவற்றில் கவனம் செலுத்துகின்றன.

#### தயாரிப்பு மேம்பாட்டு நிபுணர்

- சந்தைத் தேவை மற்றும் போக்குகளின் அடிப்படையில் புதிய உணவுப் பொருட்களை உருவாக்குதல்.
- சுவை, தன்மை, சேமிப்புக் காலம் மற்றும் நுகர்வோர் ஏற்புத்தன்மை ஆகியவற்றைச் சோதனை செய்தல்.
- சிறந்த தரம் மற்றும் செலவுத் திறனுக்காக தற்போதுள்ள தயாரிப்புகளை மேம்படுத்துதல்.

#### சமையல் குறிப்பு உருவாக்குநர் / உணவுப் புதுமையாளர்

- பெரிய அளவிலான வணிக உற்பத்திக்கு ஏற்ற செய்முறைகளை உருவாக்குதல்
- மூலப்பொருட்கள், அளவுகள் மற்றும் தயாரிப்பு முறைகளைத் தரப்படுத்துதல்.
- சுவை, தரம் மற்றும் தோற்றத்தில் சீரான தன்மையை உறுதி செய்வது.

#### சுவை தொழில்நுட்ப வல்லுநர்

- சுவையூட்டிகள் மற்றும் உணவு சேர்க்கைப் பொருட்களை உருவாக்கி சோதனை செய்தல்

- சுவை, நறுமணம் மற்றும் ஒட்டுமொத்த புலன் அனுபவத்தை மேம்படுத்துதல்.
- பதப்படுத்தும்போதும் சேமிப்பின்போதும் சுவையின் நிலைத்தன்மையை உறுதி செய்வது.

#### 4. விற்பனை, சந்தைப்படுத்தல் மற்றும் வணிகப் பணிகள்

இந்தப் பொறுப்புகள் வணிக வளர்ச்சி மற்றும் சந்தை விரிவாக்கத்தில் கவனம் செலுத்துகின்றன.

##### உணவுப் பொருள் விற்பனை மேலாளர்

- வாடிக்கையாளர்களுக்கும் சில்லறை விற்பனையாளர்களுக்கும் உணவுப் பொருட்களை விளம்பரப்படுத்தி விற்பனை செய்வது.
- விநியோக வழிகள் மற்றும் முகவர் வலையமைப்புகளை நிர்வகிப்பது
- விற்பனை இலக்குகளை அடைந்து, வாடிக்கையாளர் உறவுகளை மேம்படுத்துதல்.

##### ஏற்றுமதி நிர்வாகி

- உணவுப் பொருட்களின் சர்வதேச வர்த்தகம் மற்றும் ஏற்றுமதியைக் கையாளுவது.
- ஏற்றுமதி ஆவணங்களைத் தயாரித்து, சரக்கு அனுப்புகை ஏற்பாடுகளை நிர்வகிப்பது.
- வெளிநாட்டு வாடிக்கையாளர்களுடன் ஒருங்கிணைத்து, உரிய நேரத்தில் விநியோகத்தை உறுதி செய்வது.

##### பிராண்ட் மேலாளர் (உணவுத் துறை)

- பிராண்ட் அடையாளம் மற்றும் தயாரிப்பு நிலைப்படுத்தலை உருவாக்குதல்
- சந்தைப்படுத்தல் பிரச்சாரங்கள் மற்றும் விளம்பர நடவடிக்கைகளைத் திட்டமிடுதல்
- சந்தைப் போக்குகள் மற்றும் நுகர்வோர் விருப்பங்களைப் பகுப்பாய்வு செய்தல்

### **சில்லறை விற்பனை / விநியோகச் சங்கிலி மேலாளர்**

- தொழிற்சாலையிலிருந்து சந்தைக்குப் பொருட்களின் போக்குவரத்தை நிர்வகிப்பது.
- சரக்கு இருப்பு, சேமிப்பு மற்றும் விநியோக அமைப்புகளை மேற்பார்வையிடுதல்.
- சரியான நேரத்தில் விநியோகத்தையும் விநியோகச் சங்கிலித் திறனையும் உறுதி செய்தல்.

### **5. கல்வி மற்றும் சிறப்புப் பணிகள்**

இந்தப் பணிகள் அறிவு, பாதுகாப்பு மற்றும் ஆலோசனை ஆகியவற்றில் கவனம் செலுத்துகின்றன.

### **உணவு அறிவியல் பேராசிரியர் / விரிவுரையாளர்**

- உணவு தொழில்நுட்பம் மற்றும் அது தொடர்பான பாடங்களைக் கற்பித்தல்
- ஆராய்ச்சி மேற்கொண்டு கல்விசார் படைப்புகளை வெளியிடுதல்.
- திட்டப்பணிகள் மற்றும் செய்முறைப் பயிற்சிகளில் மாணவர்களுக்கு வழிகாட்டுதல்

### **ஊட்டச்சத்து நிபுணர் / உணவியல் நிபுணர்**

- ஆரோக்கியமான உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள் குறித்து தனிநபர்களுக்கு அறிவுரை வழங்குதல்
- சமச்சீரான மற்றும் சிகிச்சைமுறை உணவு அட்டவணைகளைத் திட்டமிடுதல்
- ஊட்டச்சத்து விழிப்புணர்வையும் வாழ்க்கை முறை மேம்பாட்டையும் ஊக்குவித்தல்

### **உணவுப் பாதுகாப்பு அதிகாரி (FSSAI)**

- உணவுத் தொழிற்சாலைகள் மற்றும் உணவு நிறுவனங்களை ஆய்வு செய்தல்
- பாதுகாப்பு மற்றும் சுகாதாரத் தரநிலைகள் பின்பற்றப்படுவதை உறுதி செய்தல்.
- மாதிரிகளைச் சேகரித்து, விதிமீறல்கள் மீது நடவடிக்கை எடுத்தல்.

### **உணவு ஆலோசகர்**

- உணவுத் தொழில்கள் மற்றும் புத்தொழில் நிறுவனங்களுக்கு நிபுணத்துவ ஆலோசனைகளை வழங்குதல்.
- தயாரிப்புத் தரம் மற்றும் உற்பத்தி செயல்முறைகளை மேம்படுத்த உதவுதல்
- உணவு வணிகங்களை அமைப்பதற்கும் விதிமுறைகளுக்கு இணங்குவதற்கும் உதவுதல்

### **ஆய்வகப் பகுப்பாய்வாளர் (உணவுப் பரிசோதனை)**

- உணவு மாதிரிகளில் வேதியியல் மற்றும் நுண்ணுயிரியல் சோதனைகளை நடத்துதல்
- உணவின் தரம், பாதுகாப்பு மற்றும் தரநிலைகளுக்கு இணங்குவதை உறுதி செய்தல்.
- சோதனை அறிக்கைகளைத் தயாரித்து, ஆய்வகப் பதிவேடுகளைப் பராமரித்தல்.

### **HACCP (ஆபத்து பகுப்பாய்வு மற்றும் முக்கிய கட்டுப்பாட்டு புள்ளிகள்) / தர தணிக்கையாளர்**

- உணவுப் பாதுகாப்பு அமைப்புகளை (HACCP தரநிலைகள்) நடைமுறைப்படுத்துதல் மற்றும் கண்காணிக்தல்.
- உணவு பதப்படுத்தும் அலகுகளில் தணிக்கைகளை நடத்துதல்
- அபாயங்களைக் கண்டறிந்து, சரிசெய்யும் நடவடிக்கைகளை உறுதி செய்தல்.

### **உணவு பேக்கேஜிங் ஆய்வாளர்**

- பேக்கேஜிங் தரம் மற்றும் பொருட்களின் பாதுகாப்பைச் சரிபார்க்தல்
- முறையான குறியிடல் மற்றும் விதிமுறைகளுக்கு இணங்குவதை உறுதி செய்தல்.
- மாசுபடுவதைத் தடுக்க பேக்கேஜிங் செயல்முறையை ஆய்வு செய்தல்

### **தொழில்முனைவோர் (உணவு வணிக உரிமையாளர்)**

- உணவு தொடர்பான வணிகத்தை (பேக்கரி, ஸ்டார்ட்அப் போன்றவை) தொடங்கி நிர்வகிப்பது.

- தயாரிப்புகள், விலை நிர்ணயம் மற்றும் சந்தைப்படுத்தல் உத்திகளை உருவாக்குதல்
- தரம், வாடிக்கையாளர் திருப்தி மற்றும் வணிக வளர்ச்சியை உறுதி செய்தல்.

#### தொழில் மற்றும் வளர்ச்சி அம்சங்கள்

- இந்தியாவிலும் வெளிநாடுகளிலும் அதிகரித்து வரும் தேவை
- FMCG நிறுவனங்களில் வேலை வாய்ப்புகள்
- அரசு மற்றும் தனியார் துறைகளில் உள்ள வாய்ப்புகள்
- உங்கள் சொந்த உணவு வணிகத்தை / ஸ்டார்ட்அப்பைத் தொடங்குவதற்கான வாய்ப்பு
- உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் ஊட்டச்சத்தில் முக்கியப் பங்கு

#### தமிழ்நாட்டில் வழங்கப்படும் டிப்ளமோ படிப்புகள்

- அரசு பாலிடெக்னிக் கல்லூரி, பாபநாசம், தஞ்சாவூர்
  - உணவு தொழில்நுட்ப பட்டயப் படிப்பு – 30 இடங்கள்
    - SSLC அல்லது +2 மதிப்பெண்களின் அடிப்படையில் சேர்க்கை
    - சேர்க்கைக்கு :<https://www.tnpoly.in/>
- மாநில ஹோட்டல் மேலாண்மை மற்றும் கேட்டரிங் தொழில்நுட்ப நிறுவனம், திருச்சி
  - உணவு உற்பத்தி பட்டயப் படிப்பு – 90 இடங்கள்
    - SSLC அல்லது +2 மதிப்பெண்களின் அடிப்படையில் சேர்க்கை
    - சேர்க்கைக்கு :<https://sihmct.org/>

#### தமிழ்நாட்டில் வழங்கப்படும் பட்டப்படிப்புகள்

- அண்ணா பல்கலைக்கழகம், சென்னை
  - பி.டெக் – உணவு தொழில்நுட்பம்
    - +2 மதிப்பெண்களின் அடிப்படையில் சேர்க்கை

- தரவரிசைப் பட்டியலானது, பின்வரும் சூத்திரத்தைப் பயன்படுத்தி கணக்கிடப்பட்ட 200 மொத்த மதிப்பெண்களின் அடிப்படையில் அமைந்துள்ளது:
- கணிதம்: 100 மதிப்பெண்கள் & இயற்பியல் + வேதியியல் (இணைந்த): 100 மதிப்பெண்கள்
- சேர்க்கைக்கு :<https://www.tneaonline.org/>
- **அழகப்பா தொழில்நுட்பக் கல்லூரி, சென்னை**
  - பி.டெக் - உணவு தொழில்நுட்பம் - 45 இடங்கள்
    - TNEA கலந்தாய்வின் அடிப்படையில் சேர்க்கை
- **தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம், கோயம்புத்தூர்**
  - பி.எஸ்சி - உணவு தொழில்நுட்பம் - 80 இடங்கள்
    - TNAU கலந்தாய்வின் அடிப்படையில் சேர்க்கை
  - பி.டெக் - உணவு தொழில்நுட்பம் - 78 இடங்கள்
    - TNAU கலந்தாய்வின் அடிப்படையில் சேர்க்கை
- **அவினாசிலிங்கம் மகளிர் மனையியல் மற்றும் உயர் கல்வி நிறுவனம், கோயம்புத்தூர்**
  - பி.எஸ்சி - உணவியல் - 50 இடங்கள்
    - தகுதிப் பட்டியலின் அடிப்படையில் சேர்க்கை (+2 மதிப்பெண்கள்)
  - பி.டெக் - உணவு தொழில்நுட்பம் - 30 இடங்கள்
    - தகுதிப் பட்டியலின் அடிப்படையில் சேர்க்கை (+2 மதிப்பெண்கள்)
- **உணவு மற்றும் பால் தொழில்நுட்பக் கல்லூரி, கொடுவள்ளி, அலமதி, சென்னை**
  - பி.டெக் - உணவு தொழில்நுட்பம் - 30 இடங்கள்
    - தகுதிப் பட்டியலின் அடிப்படையில் சேர்க்கை (+2 மதிப்பெண்கள்)
- **தேசிய உணவு தொழில்நுட்ப நிறுவனம், தஞ்சாவூர்**
  - பி.டெக் - உணவு தொழில்நுட்பம் - 60 இடங்கள்
    - ஐஐடி - ஜேஇஇ தேர்வின் அடிப்படையில் சேர்க்கை

- மீன் ஊட்டச்சத்து மற்றும் உணவு தொழில்நுட்பக் கல்லூரி, சென்னை
  - பி.டெக் - உணவு தொழில்நுட்பம் - 60 இடங்கள்
    - தகுதிப் பட்டியலின் அடிப்படையில் சேர்க்கை (+2 மதிப்பெண்கள்)

#### அரசு வேலை வாய்ப்புகள்

#### 4) TNPSC – ஒருங்கிணைந்த தொழில்நுட்ப சேவைகள் – நேர்காணல் இல்லாதது

- உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் மருந்து நிர்வாகத்தில் புள்ளிவிவர உதவியாளர் தகுதி

- உணவு தொழில்நுட்பத்தில் பட்டம் அல்லது அதற்கு இணையான தகுதி.

#### தேர்வு செயல்முறை

- எழுத்துத் தேர்வின் அடிப்படையில் – புறநிலை வகை
- ஆவண சரிபார்ப்பு

#### தேர்வு மாதிரி

| பொருள்                               | தரநிலை                           | கேள்விகளின் எண்ணிக்கை | கால அளவு    | அதிகபட்ச மதிப்பெண்கள் | தேர்வு முறை        |
|--------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|--------------------|
| தாள் I                               |                                  |                       |             |                       |                    |
| பகுதி அ - தமிழ் தகுதித் தேர்வு       | 10 <sup>th</sup>                 | 100                   | 3 மணி நேரம் | 150                   | கொள்குறி வகை       |
| பகுதி B - பொது ஆய்வுகள்              | பட்ட படிப்பு                     | 75                    |             | 150                   |                    |
| பகுதி C - திறனறிவு மற்றும் மனத்திறன் | 10 <sup>th</sup>                 | 25                    |             | 150                   |                    |
| தாள் II                              |                                  |                       |             |                       |                    |
| பாடத் தாள்                           | பட்டப்படிப்பு / முதுகலைப் பட்டம் | 200                   | 3 மணி நேரம் | 300                   | கணினி வழித் தேர்வு |
| மொத்தம்                              |                                  |                       |             | 450                   |                    |

#### ஊதிய அளவு

- மொத்த ஊதியம் – சுமார் ரூ.50,000+

#### 5) தமிழ்நாடு மருத்துவ சேவை ஆட்சேர்ப்பு வாரியம்

- உணவு பாதுகாப்பு அதிகாரி

#### தகுதி

- உணவு தொழில்நுட்பத்தில் பட்டம் அல்லது அதற்கு இணையான தகுதி.

#### தேர்வு செயல்முறை

- எழுத்துத் தேர்வின் (கணினி வழித் தேர்வு) அடிப்படையில் – புறநிலை வகை

| பொருள்                         | கேள்விகளின் எண்ணிக்கை | மதிப்பெண் | கால அளவு    |
|--------------------------------|-----------------------|-----------|-------------|
| பாட அறிவு – உணவு தொழில்நுட்பம் | 200                   | 100       | 2 மணி நேரம் |

#### ஊதிய அளவு

- மொத்த ஊதியம் – சுமார் ரூ.50,000+

#### 6) இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையம்

- உணவு ஆய்வாளர்
- தொழில்நுட்ப அதிகாரி
- உணவு பாதுகாப்பு அதிகாரி

#### தகுதி

- உணவு தொழில்நுட்பத்தில் பட்டம்.

#### தேர்வு செயல்முறை

- எழுத்துத் தேர்வின் (கணினி வழித் தேர்வு) அடிப்படையில் – புறநிலை வகை
- நேர்காணல்

## தேர்வு மாதிரி

| பொருள்                                       | கேள்விகளின் எண்ணிக்கை | கால அளவு    |
|----------------------------------------------|-----------------------|-------------|
| பொதுத் திறன்                                 | 10                    | 3 மணி நேரம் |
| பொது விழிப்புணர்வு                           | 10                    |             |
| ஆங்கில மொழி மற்றும் புரிதல்                  | 10                    |             |
| கணினி எழுத்தறிவு                             | 10                    |             |
| இந்திய மற்றும் சர்வதேச உணவுச் சட்டங்கள்      | 20                    |             |
| FSSAI – பங்கு, செயல்பாடுகள், முன்னெடுப்புகள் | 20                    |             |
| பாட அறிவு                                    | 40                    |             |
| <b>மொத்தம்</b>                               | <b>120</b>            |             |

- ஒவ்வொரு சரியான பதிலுக்கும் 4 மதிப்பெண்கள் வழங்கப்படும் மற்றும் ஒவ்வொரு தவறான பதிலுக்கும் 1 மதிப்பெண் கழிக்கப்படும்.

- தேர்வு மொழி : ஆங்கிலம் மற்றும் இந்தி

### ஊதிய அளவு

- மொத்த ஊதியம் – சுமார் ரூ.50,000+

### 7) இந்திய உணவு கழகம் (FCI)

- மேலாளர்

### தகுதி

- உணவு தொழில்நுட்பத்தில் பட்டம் அல்லது அதற்கு இணையான தகுதி.

### தேர்வு செயல்முறை

- எழுத்துத் தேர்வின் (கணினி வழித் தேர்வு) அடிப்படையில் – புறநிலை வகை
- நேர்காணல்
- ஆவண சரிபார்ப்பு

## தேர்வு மாதிரி

| பொருள்             | கேள்விகளின் எண்ணிக்கை | அதிகபட்ச மதிப்பெண்கள் | கால அளவு      |
|--------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| ஆங்கில மொழி        | 25                    | 25                    | 15 நிமிடங்கள் |
| பகுத்தறியும் திறன் | 25                    | 25                    | 15 நிமிடங்கள் |
| எண் திறன்          | 25                    | 25                    | 15 நிமிடங்கள் |
| பொது ஆய்வுகள்      | 25                    | 25                    | 15 நிமிடங்கள் |

- ஒவ்வொரு சரியான பதிலுக்கும் 1 மதிப்பெண் வழங்கப்படும் மற்றும் ஒவ்வொரு தவறான பதிலுக்கும் 0.25 மதிப்பெண் கழிக்கப்படும்.
- தேர்வு மொழி : ஆங்கிலம் மற்றும் இந்தி

## ஊதிய அளவு

- மொத்த ஊதியம் – சுமார் ரூ.50,000+

## தனியார் துறையில் வேலை வாய்ப்புகள்

### தொழில்நுட்ப வேலைகள்

- உணவு தொழில்நுட்ப வல்லுநர்
- உணவு செயல்முறை பொறியாளர்
- தரக் கட்டுப்பாட்டு அதிகாரி
- ஆராய்ச்சி மற்றும் மேம்பாட்டு விஞ்ஞானி

### தொழில் துறை வேலைகள்

- உற்பத்தி மேற்பார்வையாளர்
- பேக்கேஜிங் தொழில்நுட்ப வல்லுநர்
- ஆலை மேலாளர்

### வணிகம் மற்றும் மேலாண்மை

- உணவு தயாரிப்பு சந்தைப்படுத்தல்
- ஏற்றுமதி நிர்வாகி

- விநியோகச் சங்கிலி மேலாளர்

#### சிறப்புத் தொழில்கள்

- ஊட்டச்சத்து நிபுணர் / உணவியல் நிபுணர்
- உணவுப் பாதுகாப்பு அதிகாரி (FSSAI)
- உணவு ஆய்வாளர்

#### தொழில்முனைவு

- பேக்கரி
- ஜூஸ்/உணவு பிராண்ட்
- கேட்டரிங்
- கிளவுட் கிச்சன்

#### எதிர்கால நோக்கம்

- இந்தியாவில் அதிக வளர்ச்சித் துறை
- பொட்டலப்படுத்தப்பட்ட உணவுகளுக்கான தேவை அதிகரித்து வருதல்
- ஏற்றுமதி வாய்ப்புகள்
- புத்தொழில் நிறுவனங்களுக்கு உகந்த துறை

#### NCO குறியீடுகள்

| தரநிலை   | குறியீடு  | விளக்கம்                                       |
|----------|-----------|------------------------------------------------|
| NCO 2015 | 2141.1100 | உணவு தொழில்நுட்ப வல்லுநர்                      |
|          | 2141.1200 | உணவு பாதுகாப்பு அதிகாரி                        |
|          | 3111.0400 | ஆய்வக உதவியாளர் (உணவுப் பரிசோதனை)              |
|          | 8160.0200 | உணவு பதப்படுத்தும் இயந்திர இயக்குபவர்          |
|          | 7515.0200 | உணவு மற்றும் பான சுவையாளர்                     |
| NIC 2008 | 10101     | இறைச்சியைப் பதப்படுத்துதல் மற்றும் பாதுகாத்தல் |

|             |       |                                                                    |
|-------------|-------|--------------------------------------------------------------------|
|             | 10301 | பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளைப்<br>பதப்படுத்துதல் மற்றும் பாதுகாத்தல் |
|             | 10501 | பால் பொருட்கள் உற்பத்தி                                            |
|             | 10711 | பேக்கரி பொருட்கள் உற்பத்தி                                         |
|             | 11041 | குளிர்பானங்கள் மற்றும் புட்டி நீர்<br>உற்பத்தி                     |
|             | 3139  | செயல்முறை கட்டுப்பாட்டு<br>தொழில்நுட்ப வல்லுநர்கள்                 |
|             | 7515  | உணவு மற்றும் பான<br>சுவையாளர்கள் மற்றும்<br>தரப்படுத்துபவர்கள்     |
| QP குறிப்பு | NA    | NA                                                                 |
| NSQF        | NA    | NA                                                                 |