**רשימת המקצועות בתחום המזון החקלאי**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **מקצוע** | **תיאור** | **נדרשת השכלה אוניברסיטאית (V)** | **דוגמה לתחום אחריות** |
| 1. **מזון וחקלאות** | | | |
| **1. מנהל חווה** | מועסק לצורך ניהול וביצוע תפקידים הקשורים בניהול שוטף וארוך טווח של חוות מסחריות גדולות (כדי שהחווה תתנהל בצורה חלקה). הפעילות היום יומית תלויה בסוג החווה |  | * החלטה על סוג, איכות וכמות הגידולים לנטיעה * תקצוב ניהול החווה וביצוע פעילויות החווה במסגרת התקציב המתוכנן * ניהול מכירות ושיווק מוצרי משק, לדוגמה קציר היבול, ייצור חלב ובעלי חיים |
| **2. אגרונום** | מומחה במדע ניהול הקרקע וגידול יבול | V | * סיוע לחקלאים בניהול גידולים וביישום שיטות חקלאות יעילות לשיפור יעילות הגידול * פועלים להגדלת תפוקת הקרקע; פיתוח טכניקות טיפוח, שתילה וקציר טובות יותר; שיפור תפוקת הגידול, איכות הזרעים והערכים התזונתיים של היבולים * בדיקת גידולים לאיתור סימני מחלות, בעיות חרקים או מזיקים, מציאת בעיות עשבים או בעיות בקרקע (הדברה) |
| **3. וטרינר** | מקצוע מתחום הרפואה להגנה על הבריאות והרווחה של בעלי חיים. מאבחן ומסייע באבחון מחלות של בעלי חיים ומטפל בבעלי חיים חולים או פצועים. כמו כן, מייעץ לבעלים לגבי טיפול נכון בחיות מחמד ובחיות המשק | V | * אבחון מצב * מתן חיסונים * רישום תרופות * ביצוע ניתוחים * השלמת בדקות אבחנתיות |
| **4. מנהל משק דגים** | אחראי על הרבייה וגידול הדגים עד שהם מוכנים למכירה |  | * ניהול בתי גידול לדגים לאורך השנה * הבטחת בריאות ורווחה של כל המלאי * שליטה במשטר האכלה * אחזקת ציוד וכלובי אחסון * להבטיח שהחווה תקיים סטנדרטים סביבתיים גבוהים |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **מזון ועיבוד** | | | |
| **1. בקר איכות המזון** | בקר האיכות חבר בצוות הביקורת במפעל לעיבוד מזון, בוחן תהליכי ייצור וטכניקות תפעול על מנת לזהות ולהסיר מקורות לבעיות באיכות. בקרי איכות מבטיחים שמוצרי מזון המיוצרים במפעל תואמים באופן עקבי את ציפיות התעשייה, החברה והצרכנים | V | * פיתוח בדיקה ובדיקות לחומרים, מוצרים ואריזות * פיתוח תכניות דגימה למטרות בקרת איכות * ביצוע ניתוחים (כימיים, מיקרוביולוגיים) של מוצרי המזון (חומרי גלם ומוצרים סופיים) * ביצוע ניתוחים תחושתיים של מוצרי המזון * פיתוח תכניות HACCP לקווי ייצור/מוצרים שונים |
| **2. מנהל איכות הסביבה** | אחראי על פיקוח הגנת הסביבה וביצועי ייצור בר קיימא של חברת מזון | V | * פיתוח ויישום אסטרטגיות סביבתיות ותכניות פעולה המבטיחות פיתוח תאגידי בר קיימא * הבטחת רכש של מוצרים ושירותים ברי קיימא * תיאום כל ההיבטים של בקרת זיהום, ניהול פסולת, מחזור, בריאות סביבתית, שימור ואנרגיה מתחדשת * הקפדה על עמידה בתקנות איכות הסביבה * הכשרת צוות בכל הרמות בנושאי איכות הסביבה ותחומי אחריות * תיאום התייעצויות בנושאי איכות הסביבה |
| **3. מפתח מוצרי מזון חדשים** | פועל ליצירת מוצרי מזון חדשים שהם בטוחים, רווחיים (עבור החברה) ואטרקטיביים (וכעת ברי קיימא מבחינה סביבתית) | V | * שינוי מוצרים ותהליכים קיימים ופיתוח חדשים * עריכת מפרטי מוצר למוצרים חדשים * בדיקת תהליכי מזון חדשים וחומרי גלם חדשים * תיאום השקות של מוצרים חדשים ועריכת ניסויים |
| **4. מעצב אריזות** | אחראי על יצירת אריזה אטרקטיבית ופונקציונלית למוצרי מזון | V | * פיתוח אריזות למוצרי מזון חדשים * ניהול בדיקות של חומרי אריזה * מעורב במחקרי בדיקת אורך חיי מדף של מוצרי מזון * שיתוף פעולה עם מעצבים גרפיים ביחס למידע/גרפיקה על האריזות |
| 1. **מזון והפצה** | | | |
| **1. מנהל קמעונאי/מנהל חנות** | אחראי על ניהול שוטף של החנות (ממעדנייה קטנה ועד לסופר גדול) |  | * ניהול בקרת מלאי (מחזור מלאי וניהול רמות אובדן) * גיוס, הכשרה, הנעת עובדים * שמירה על נתוני מכירות ותמחור * הפקת רעיונות לקידום/תצוגות מוצרים |
| **2. עוזר במזנון בית הספר** | מסייע במתן מזון טרי ובריא (ובר קיימא/עונתי) לילדים ולצוות בית הספר |  | * סיוע בפיתוח תפריט עונתי מגוון ובריא * שמירה על נהלי בטיחות מזון * סיוע בהכנת מזון טרי * פירוק משלוחים/בקרת מלאי * תמיכה במנהלת המזנון |
| **3. מנהל תזונה והסעדה/ תזונאי** | אחראי על תכנון, ניהול ופיקוח על תפעול ושירותי ההסעדה של הארגון |  | * תכנון תפריטים בהתייעצות עם שפים * הזמנת ציוד * הקפדה על מילוי תקנות הבריאות והבטיחות * מעקב אחר איכות המוצרים המסופקים |
| **4. שף** | איש מקצוע קולינרי בעל הכשרה בכל ההיבטים של הכנת מזון |  | * תכנון תפריטים בהתאם לתקציב ולזמינות של חומרי גלם עונתיים * פיקוח על צוות המטבח ותפעול המטבח * הקפדה שהמזון עומד בתקני איכות גבוהים * תיאום/סיוע/הכשרת צוות מטבחים * בדיקת מלאי של מרכיבים וביצוע הזמנות * יצירת מתכונים חדשים * הקפדה על תקני בטיחות ותברואה במטבח |
| 1. **מזון ובריאות** | | | |
| **1. תזונאי קליני** | מתכנן תכניות תזונתיות במטרה לשפר /לשמור עם בריאות האנשים | V | * סיוע למטופלים במגוון מסגרות כגון בתי חולים, מרפאות פרטיות, בתי אבות ובתי ספר. רושמים ומפקחים על תכניות תזונה המבוססות על הבעיות והצרכים הבריאותיים הספציפיים של המטופל * חינוך והדרכת צוות עובדים חדש, מתמחים, עוזרי תזונה וטכנאי תזונה * פיתוח סטנדרטים לטיפול באמצעות תזונה רפואית כך שאחרים יוכלו לתת טיפול ראוי למטופלים |
| **2. תזונאי של בריאות הציבור** | מומחה לתזונה שפועל לשיפור הרגלי התזונה ציבוריים במקום לעבוד באופן פרטני עם לקוחות בודדים | V | * הערכת הצרכים התזונתיים של קהילות ממוקדות ושל האוכלוסייה * קביעת הגורמים לבעיות בריאות הקשורות לתזונה * הקמה והטמעה של מערכות מעקב תזונה * פיתוח מדיניות לטיפול בבעיות הקשורות לתזונה וקידום בריאות תזונתית למניעת מחלות ומצבים כרוניים הקשורים לתזונה |
| 1. **מזון ושיווק/מכירות** | | | |
| **1. מנהל שיווק** | יועץ חיצוני שעובד עם חברות כדי ליצור וליישם אסטרטגיות שיווקיות. | V | * ביצוע מחקר שוק וזיהוי אסטרטגיות קידום אפשריות ונישות שוק חדשות עבור המוצרים שלך * פיתוח וביצוע של אסטרטגיה שיווקית בזמן ובמסגרת התקציב * מדידה והערכת הצלחת קמפיינים והצגת תוצאות להנהלת החברה הבכירה * הובלת והנעת צוות של מנהלי שיווק ועוזרים |
| **2. מנהל מותג** | פועל במטרה ליצור רושם חיובי ממושך על אחד או כמה ממוצרי המזון של החברה | V | * פיקוח על כל היוזמות השיווקיות של המור(ים) שלכם * מפגשים עם לקוחות קיימים/פוטנציאליים * ביצוע ניתוחים וחקר שוק מפורטים * פיתוח אסטרטגיות מוצר |
| **3. כתב מזון** | סופר/עיתונאי שכותב על אוכל בספרים, ברשת, בעיתון או לאדם המועסק במחלקת התקשורת של חברת מזון |  | * יצירת תוכן לכלי תקשורת שונים * חקר מזון ונושאים קשורים * תקשורת על מגמות בתעשיית המזון |
| **3. מעצב מזון** | עיצוב מזון לתמונות וסרטונים (למשל לפרסומות, חוברות, אריזות מוצרים) |  | * עבודה צמודה עם צלמי אוכל, עורכים ושפים * מבשלים אוכל ומסדרים אותו כך שייראה אטרקטיבי |
| **4. מנהל מכירות** | מנהיג צוות מכירות הפועל להשגת יעדים מוסכמים למכירת מוצרי מזון מסוימים |  | * תקשורת עם לקוחות * מתעדכן לגבי המתחרים * גיוס, הכשרה והנעת עובדים |
| 1. **מזון והנדסה** | | | |
| **1. מהנדס יצור מזון/טכנולוג מזון** | הקפדה על תקינות הציוד והמכונות והתחזוקה שלהם על מנת שיהיו זמינים לשימוש בכל עת לייצור מזון בטוח ואיכותי | V | * תכנון פעילויות תחזוקה (עבודות מכניות וחשמל) * תגובה לתקלות * עבודה על פרויקטים של שיפור מתמיד * בירור והסרה של הגורמים לתקלות |
| 1. **יצירת מזון ומדיניות/בטיחות מזון** | | | |
| **1. מפקח מזון/בקרת בטיחות במזון** | איש מקצוע בתחום בריאות הציבור המבטיח שמזון המעובד במפעלים פרטיים עומד בדרישות הבטיחות והתיוג. פקחי מזון עשויים גם לבחון מסעדות וסופרמרקטים לבדיקת תאימות ההיגיינה והתברואה |  | * התבוננות בתהליכי הטיפול, הכנה ואחסון המזון כדי לוודא שהוא בטוח ועומד בדרישות החוק * בדיקת ציוד וסביבות להימצאות מזהמים אפשריים או סכנות בריאותיות * זיהוי שיטות עבודה לא בטוחות וחינוך יצרנים ומפיצים לגבי דרישות בריאות וחוק עדכניות. * הקפדה על סימון תקין על מוצרי מזון הנמכרים לציבור * רישום ודיווח ממצאים בחזרה לפיקוח על סוכנויות ותיעוד דרכי פעולה מוצעות |
| **2. יוצרי מדיניות מזון/אסטרטג מזון** | אנשי ציבור המעצבים חקיקה ביחס לייצור, עיבוד, סימון, הפצה ומכירה של מזון | V | * ארגון התייעצויות עם בעלי עניין לגבי חקיקה קיימת או חדשה (בכל רמה של שרשרת המזון) * הכנת טיוטות חקיקה (בסיוע במחלקה המשפטית) * השתתפות במפגשים לאומיים/בינלאומיים לעיצוב מדיניות מזון * ליידע את בעלי העניין על חקיקה חדשה |
| 1. **חוקי תזונה/היסטוריה/תרבות** | | | |
| **1. היסטוריון מזון** | מסתכל על העבר דרך אוכל ושתייה ומנתח כיצד מאכלים/ארוחות/משקאות שונים עיצבו את התרבויות והחברות הנוכחיות |  | * איסוף נתונים היסטוריים ממקורות שונים, כולל ארכיונים, ספרים וחפצי אמנות * ניתוח ופירוש מידע היסטורי כדי לקבוע את האותנטיות והמשמעות שלו * התחקות אחר התפתחויות היסטוריות בתחום מסוים * יצירת קשר עם הציבור באמצעות תכניות חינוכיות ומצגות * מתן עצות או הדרכה בנושאים היסטוריים ונושאי שימור * כתיבת דוחות, מאמרים וספרים על ממצאים ותיאוריות |
| **2. יועץ לחוקים בתחום האוכל** | עוזר לחברות לשמור על ציות לכל דרישות הרגולציה החלות הנוגעות לייצור מזון. | V | * הסברת חקיקת המזון הנוכחית לעסקים * ארגון והפעלת קורסים לחינוך בעלי עניין לגבי דרישות חקיקה שונות (בטיחות מזון/סימון מזון/דרישות פרסום מזון) * תרומה לפרסומים ואירועים לענייני רגולציה * מתן שירותי חוזה לגבי זמן ותקציב * תרומה לפיתוח מוצר (ייתכן שיהיה עליך לייעץ לחברות על עמידה ברגולציה של מוצרים שנמצאים בפיתוח) |
| **I. מזון וכספים** | | | |
| **1. מנהל כספים** | מפקח על הביצועים הפיננסיים של החברה | V | * פיתוח תכניות עסקיות לטווח ארוך * ניהול תקציב * פיקוח על הכנסות, זרימת המזומנים והוצאות |