

هوالحکیم

دانشکده تغذیه و علوم غذایی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

طرح دوره «سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی»

جدول شماره ۱: اطلاعات کلی درس

اطلاعات درس		
نام درس: سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی	تعداد واحد: ۲ (۲ واحد نظری)	
گروه هدف: دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی	پیش نیاز درس: ندارد	
گروه آموزشی ارائه دهنده درس: گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی	شماره درس: ۱۹۶۵۵۱	
اطلاعات استاد مسئول درس		
نام و نام خانوادگی: عنایت اله بریزی	مرتبه علمی: دانشیار	گروه آموزشی: گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی - ایمیل: eberizi@sums.ac.ir - تلفن محل کار: ۵- ۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ۳۲۳ - ساعات دسترسی به استاد: شنبه تا چهارشنبه ۱۳ تا ۱۵		

اطلاعات استاد همکار درس		
نام و نام خانوادگی: سید محمد مظلومی	مرتبه علمی: استاد	گروه آموزشی: گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی - ایمیل: smmazloomi@gmail.com - تلفن محل کار: ۵-۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ۳۲۳ - ساعات دسترسی به استاد: شنبه تا چهارشنبه ۱۳ تا ۱۵		

جدول شماره ۲: معرفی درس

معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)
در دنیای امروزی گرایش به مصرف غذاهای آماده و نیمه آماده افزایش قابل توجهی داشته است که سبب افزایش اپیدمی های مختلف ناشی از پاتوژن های غذایی شده است که این موضوع ضرورت بهبود فرآیند تولید در راستای تضمین ایمنی غذاهای آماده و نیمه آماده را ایجاب می نماید. در این درس دانشجو با اصول، اهداف، روش اجرا و تفاوت سیستم های مدرن مدیریت ایمنی و بهداشتی مواد غذایی که به تولید کننده در تضمین ایمنی و کیفیت محصول خود کمک می نماید آشنا می شود.
اهداف درس
هدف کلی: هدف کلی از ارائه این دوره شناخت عمیق دانشجویان در ارتباط با موارد زیر می باشد: (۱) مفهوم سازمان، سیستم، رویکرد سیستمی، مدیر و رهبر (۲) مفاهیم مربوط به سیستم های ایمنی مواد غذایی (۳) برنامه های مدیریت ایمنی مواد غذایی (۴) عملیات بهینه تولید، بهداشتی، کشاورزی، آزمایشگاهی و ...
اهداف اختصاصی اهداف شناختی شناخت دانشجو از: (۱) عملیات بهینه تولید (GMP) (۲) عملیات بهینه بهداشتی (GHP) (۳) عملیات بهینه کشاورزی (GAP) (۴) عملیات بهینه آزمایشگاهی (GLP) (۵) عملیات بهینه حمل و نقل (GTP) (۶) اصول HACCP و اجرای آن (۷) ایزو ۲۲۰۰۰ اهداف مهارتی افزایش مهارت دانشجو در: (۱) ایجاد نظام آراستگی محیط کار و تولید (۲) اجرای اصول HACCP (۳) تدوین نظام نامه HACCP (۴) تشخیص نقاط کنترل بحرانی و کنترل این نقاط (۵) اجرای ایزو ۲۲۰۰۰ (۶) اجرای مستندسازی برنامه های پیش نیازی و پایش و بازرسی HACCP اهداف نگرشی

افزایش وسعت دید دانشجو در ارتباط با موارد زیر:

- (۱) نقش اجرای نظام آراستگی محیط کار و تولید در افزایش ایمنی مواد غذایی
- (۲) نقش اجرای HACCP در افزایش ایمنی مواد غذایی
- (۳) نقش اجرای ایزو ۲۲۰۰۰ در افزایش ایمنی مواد غذایی
- (۴) نقش اجرای مستندسازی برنامه های پیش نیازی و پایش و بازرسی HACCP در افزایش ایمنی مواد غذایی

روش ارائه درس

راهنمای آموزشی

حضور و بازدید از مراکز مربوطه.

روش تدریس حضوری

- روش سخنرانی با استفاده از ویدئو پروژکتور
- روش بحث گروهی
- حل مساله و تهیه نظام نامه HACCP به صورت کارگاهی و عملی
- بازدید از کارخانه های اجرا کننده سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی

روش تدریس الکترونیکی

.....

منابع آموزشی

منابع آموزش اصلی

- Motarjemi Y, Lelieveld H. Food Safety Management. A Practical G Academic Press Inc. Last edition
- King H, Bedale W. Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls. Elsevier Science. Last edition.
- Hui YH. Plant Sanitation for Food Processing and Food Service, CRC press. Last edition
- Cramer MM. Food Plant Sanitation: Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices, CRC press. Last edition.
- Alli, I, Food Quality Assurance. CRC Press, Last edition.
- John M. Ryan. Guide to Food Safety and Quality During Transportation. Controls, Standards Practices. Academic Press, Last edition
- Brown. M. HACCP in the meat industry. CRC Press, Cambridge. Last edition.
- Bryan, D.L. Hazard Analysis critical control point Evaluations. WHO Publications.
- FAO. Food Quality and Safety Systems - A Training manual on food hygiene and the hazard analysis and critical control point (HACCP) system. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome. Last edition.

- 10-Mayes, T, and Mortimore, S. Making the most of HACCP. CRC Press New York, Last edition.

تجهيزات و امکانات آموزشی

- پاورپوینت
- فیلم کمک آموزشی
- بازدید

نوع ارزشیابی	شیوه ارزشیابی دانشجو	نمره (درصد از کل)
ارزشیابی تکوینی (میان دوره)	• شرکت در بحث های هر جلسه	۱
	• مشارکت فعال در تمرین های کلاسی و ارائه گزارش کار	۵
	• ارائه سمینار کلاسی	۲
ارزشیابی پایانی (پایان دوره)	• امتحان پایان ترم تشریحی	۸
	• انجام یک تمرین تدوین نظام نامه HACCP	۴
جمع کل		۲۰

ارزشیابی برنامه: لطفا در انتهای ترم برای ارزشیابی ترمی به لینیکی که با همین عنوان در سایت دانشکده قرار داده شده است مراجعه بفرمایید.

جدول شماره ۳: زمان بندی جلسات درس قسمت تئوری

گروه هدف: دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی		سال ورودی: ۱۴۰۳	زمان ارائه درس: نیمسال اول (ترم ۱۴۰۳-۱۴۰۴)			
روز	تاریخ	ساعت	عنوان جلسات	استاد	مکان	روش ارائه / رسانه
۱			• مفهوم سازمان، سیستم، رویکرد سیستمی، مدیر و رهبر		سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۲			• مفاهیم مربوط به سیستم های ایمنی مواد غذایی	دکتر مظلومی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۳			• Quality and TQM concept	دکتر مظلومی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۴			• برنامه های مدیریت ایمنی مواد غذایی	دکتر مظلومی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۵			• نظام آراستگی محیط کار و تولید	دکتر مظلومی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۶			• عملیات بهینه تولید (GMP) در واحد تولید غذا (۱)	دکتر بریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۷			• عملیات بهینه تولید (GMP) در واحد تولید غذا (۲)	دکتر بریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۸			• عملیات بهینه بهداشتی (GHP) در واحد تولید غذا • (اصول طراحی و پاکیزه سازی آشپزخانه های صنعتی)	دکتر بریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۹			• عملیات بهینه کشاورزی (GAP)	دکتر مظلومی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۱۰			• عملیات بهینه آزمایشگاهی (GLP) (۱)	دکتر مظلومی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۱۱			• عملیات بهینه آزمایشگاهی (GLP) (۲)	دکتر مظلومی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۱۲			• عملیات بهینه حمل و نقل (GTP)	دکتر مظلومی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۱۳			• اصول HACCP و اجرای آن (۱)	دکتر بریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی

پاورپوینت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر بریزی	• اصول HACCP و اجرای آن (۲)				۱۴
پاورپوینت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر بریزی	• اصول HACCP و اجرای آن (۳)				۱۵
پاورپوینت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر بریزی	• آشنایی با ایزو ۲۲۰۰۰				۱۶
پاورپوینت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر بریزی	• آشنایی با شیوه مستندسازی برنامه های پیش نیازی و • پایش و بازرسی HACCP				۱۷
انجام بازدید	کارخانه	دکتر بریزی	• بازدید از کارخانه های اجرا کننده سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی				۱۸