

□ توصیف دوره آموزشی: اصول فنی، بهداشتی و نظام مدیریت ایمنی مواد غذایی

□ نام دوره: اصول فنی، بهداشتی و نظام مدیریت ایمنی مواد غذایی

□ جمعیت هدف: دانشجویان ترم ۱ مقطع دکتری تخصصی رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی

□ پیامدهای شناختی پایان دوره :

#### **(a) پیامدهای شناختی:**

- با حداقل شرایط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های غذایی گیاهی و حیوانی و شرایط بسته بندی آشنا شود
- با آیین کار و شرایط تاسیس و بهره برداری کارخانجات مواد غذایی آشنا گردد
- با منابع، آیین نامه و ضوابط سازمانهای های بین المللی و داخلی آشنا گردد
- با روشهای آزمایشگاهی اختصاصی و اصول کار در آزمایشگاهها آشنا گردد

#### **(b) پیامدهای روانی حرکتی:**

- بتواند با شناخت به حداقل ضوابط اجباری فنی، بهداشتی و نظام مدیریت ایمنی شرایط تولید کارخانجات را مورد تجزیه و تحلیل قرار داده و توصیه های لازم در صورت مشاهده موارد نا منطبق را ارائه بنماید.

#### **(c) پیامدهای نگرشی:**

- قادر به تجزیه و تحلیل خطر مختص به صنایع غذایی مادر(غلات، لبنیات، گوشت؛ کنسرو و آشلمیدنی) باشد.
- با استناد به دستورالعملهای مراجع قانونی قادر به بازدید از کارخانجات، کارگاهها و واحدهای تولیدی باشد.

□ استراتژیهای ارتقا کیفیت در نظر گرفته شده در آموزش دوره:

- بازدید از کارخانجات تولیدی سطح یک و سطح سه

- همراهی دانشجویان در بازدیدهای کارآموزی دانشجویان کارشناسی

- دعوت از کارشناسان خبره اداره نظارت بر مواد غذایی، بهداشتی و دارویی جهت ارائه آموزشی

## □ محتوای آموزشی دوره:

### a. سرفصلهای آموزشی دوره:

۱. آشنایی با منابع و استانداردهای بین المللی در ارتباط با تولید و نگهداری مواد غذایی
۲. اصول فنی، بهداشتی و نظام مدیریت ایمنی تولید فراورده غلات، محصول قنادی، نوشیدنیها، بسته بندی
۳. نحوه بازدید از کارخانجات، کارگاهها و واحدهای تولیدی ( آشنایی با چک لیست و امتیاز دهی )

### b. رفرانسههای آموزشی دوره:

- ۱- مجموعه راهنمای اصول فنی، بهداشتی و نظام مدیریت ایمنی مواد غذایی وزارت بهداشت
- ۲- چک لیست بازرسی کارخانجات مواد غذایی. وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
3. Bushell, F. Food Inspection and Control. Chartered institute of Environmental Health. Last Edition
4. Goodburn, K. Last Edition. EU Food Law. CRC Press. Cambridge. Last Edition.
5. Rees, N., and Watson, D. International Standards for Food Safety. An Aspen Publication, last Edition.
6. Roday, S. Food hygiene and Sanitation. Part V: Sanitation and Standards. Tta McGraw Hill Publishing, Newdelhi. Last Edition.
7. Troller, J.A. Sanitation in Food Processing. Chapter 23: Food Refulations. Academic Press, Inc. USA. Last Edition

## □ متدهای آموزشی دوره: سخنرانی برنامه ریزی شده، مشارکت در آموزش مقاطع پایین تر، Self education

□ تعداد ساعت / واحد آموزشی: ۳۴ ساعت / ۲ واحد نظری

□ جایگاههای آموزشی دوره: کلاس درس، کارخانجات صنایع غذایی

□ ارزشیابیهای دوره:

- آزمون پایان ترم و نحوه امتیاز دهی کارخانه بازدید شده (۲۵٪ نمره)
- ارایه سیستم تجزیه و تحلیل خطر در خط تولید انتخابی (۷۵٪ نمره)