

دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

عنوان درس : سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی

مخاطبان: دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی ترم ۲

تعداد واحد: ۲ واحد نظری ساعت پاسخگویی به سوالات فراگیر: چهارشنبه‌ها ۱۴-۱۲

زمان ارائه درس: شنبه‌ها ۱۶-۱۴، نیم‌سال دوم ۱۴۰۳-۱۴۰۲ مدرس: دکتر معین بشیری دکترای صنایع غذایی

دروس پیش نیاز: ندارد

هدف کلی درس : فراگیری اصول و روش‌های صحیح تولید، بهداشت، کشاورزی، نگهداری، توزیع و تغذیه‌ای و HACCP در کارگاه‌ها و کارخانجات مواد غذایی

هدف کلی جلسه اول: مقدمه‌ای بر سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی و مبانی عمومی در بهداشت و ایمنی مواد غذایی
اهداف ویژه:

بیان سرفصل، اهداف و منابع درسی

آشنایی با اهمیت سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی

شناخت مبانی عمومی در بهداشت و ایمنی مواد غذایی و پیش نیازهای این سیستم

انتظار می‌رود در پایان دانشجوی قادر باشد:

- سر فصل‌ها و منابع را بشناسد
- اهمیت سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی را بداند
- با انواع برنامه‌های پیش نیاز سیستم مدیریت آشنا باشد

هدف کلی جلسه دوم: آشنایی با روش‌های صحیح انبارداری (GSP)

اهداف ویژه:

شناخت الزامات GSP و شرایط محیط اطراف تاسیسات

انتظار می‌رود در پایان دانشجوی قادر باشد:

- اصطلاحات و تعاریف و الزامات GSP را بداند
- با اهداف GSP آشنا باشد
- با وظایف و مسئولیت‌های کارکنان کلیدی مربوطه آشنا باشد
- الزامات عمومی و اصلی این روش را بشناسد

هدف کلی جلسه سوم: آشنایی با روش‌های صحیح تولید (GMP)

اهداف ویژه:

طراحی و ایجاد ساختمانهای مناسب برای تولید محصولی سالم و بهداشتی

انتظار می‌رود در پایان دانشجوی قادر باشد:

- با اصول GMP آشنا باشد
- دامنه کاربرد این سیستم را بشناسد
- با فضای کاری، تجهیزات و ابزار کار و امکانات بهداشتی محیط آشنا باشد

هدف کلی جلسه چهارم: آشنایی با روش‌های صحیح بهداشتی (GHP)
اهداف ویژه:

شناخت الزامات، اهداف و اصول GHP

انتظار می‌رود در پایان دانشجو قادر باشد:

- اصطلاحات و تعاریف و الزامات GHP را بداند
- با اهداف GHP آشنا باشد
- با وظایف و مسئولیت‌های کارکنان کلیدی مربوطه آشنا باشد
- الزامات عمومی و اصلی این روش را بشناسد
- با بهداشت محیط کار، دستگاه‌ها و پرسنل کارخانه آشنا باشد (برنامه شستشو و ضدعفونی، تمیز کردن و نگهداری، برقراری و کنترل امکانات بهداشتی و دفع فاضلاب و کنترل آفات و حشرات موزی)

هدف کلی جلسه پنجم: آشنایی با روش‌های صحیح حمل و نقل و توزیع (GDP)
اهداف ویژه:

شناخت شرایط حمل و نقل و توزیع مناسب برای تولید محصولی سالم و بهداشتی

انتظار می‌رود در پایان دانشجو قادر باشد:

- شرایط حمل و نقل و توزیع محصول را بداند
- با شرایط ماشین‌های حمل و نقل آشنا باشد
- با چگونگی آموزش مسئولین توزیع و حمل و نقل آشنا باشد
- کنترل شرایط توزیع و حمل و نقل مناسب را بداند
- با بهداشت در طول حمل و نقل و توزیع مواد غذایی آشنا باشد

هدف کلی جلسه ششم: آشنایی با روش‌های صحیح کشاورزی (GAP)
اهداف ویژه:

آشنایی با محیط مزرعه و روش‌های مزرعه داری مناسب برای تولید محصولی سالم و بهداشتی

انتظار می‌رود در پایان دانشجو قادر باشد:

- محیط مزرعه را بشناسد
- عملیات مزرعه داری (استفاده از مواد آفت کش، استفاده از کودها، استفاده از مواد شیمیایی زراعی دیگر) را بداند

هدف کلی جلسه هفتم: آشنایی با روش‌های صحیح آزمایشگاهی (GLP)
اهداف ویژه:

آشنایی با محیط آزمایشگاه، امکانات و روش‌های آزمایشگاهی مناسب برای تولید محصولی سالم و بهداشتی

انتظار می‌رود در پایان دانشجو قادر باشد:

- محیط آزمایشگاه (دستگاه‌ها و مواد) را بشناسد
- روش‌های اجرایی را بداند
- با برنامه تضمین کیفیت آشنا باشد

هدف کلی جلسه هشتم: آشنایی با سیستم HACCP و اصول آن ۱ و میان‌ترم

اهداف ویژه:

شناخت مزایای استفاده از سیستم و مشکلات در اجرای آن

آشنایی با خطرات بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی در طول تولید و فرآوری مواد غذایی

آشنایی با تعاریف و تعیین نقاط کنترل بحرانی

انتظار می‌رود در پایان دانشجو قادر باشد:

- تعریف HACCP و مفاهیم آن را بداند
- با تاریخچه HACCP آشنا باشد
- با دامنه کاربرد آن آشنا باشد
- مزایای استفاده از سیستم HACCP را بشناسد
- با مخاطرات بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی آشنا باشد
- نمونه‌های مرتبط در این زمینه را بیان کند
- نقاط کنترل بحرانی را بشناسد

هدف کلی جلسه نهم: آشنایی با سیستم HACCP و اصول آن ۲

اهداف ویژه:

شناخت حدود بحرانی و برقراری سیستم پایش و اقدام اصلاحی

تعیین روش‌های برای تایید سیستم‌های HACCP و آشنایی با ممیزی و مستندسازی آن

انتظار می‌رود در پایان دانشجو قادر باشد:

- با حدود بحرانی آشنا باشد
- سیستم پایش را برقرار کند
- اقدام اصلاحی برای انحرافات احتمالی را تعیین کند
- با روش‌های تصدیق سیستم آشنا باشد
- چگونگی مستندسازی سیستم را بداند

هدف کلی جلسه دهم: ممیزی HACCP

اهداف ویژه:

آشنایی با سازکارهای ممیزی HACCP

انتظار می‌رود در پایان دانشجو قادر باشد:

- شرایط اسمترار HACCP را می‌داند
- ممیزی HACCP برای یک واحد تولیدی را میداند

هدف کلی جلسه یازدهم: آشنایی با سیستم HACCP

اهداف ویژه:

شناخت سیستم HACCP و چگونگی اجرای آن

انتظار می‌رود در پایان دانشجو قادر باشد:

- تفاوت HACCP و HACCP را بداند
- نحوه اجرا و پیش و استمرار آن را در واحد های تولیدی فرا بگیرد.

هدف کلی جلسه دوازدهم:

ISO9000

اهداف ویژه:

آشنایی با ISO 9000 و لزوم وجود این سیستم در واحد های تولید و خدماتی

انتظار می‌رود در پایان دانشجو قادر باشد:

- سیستم ISO9000 را بشناسد
- تاریخچه آن را بداند
- اجرای سیستم را فرا گیرد

هدف کلی جلسه سیزدهم:

ISO22000

اهداف ویژه:

آشنایی با ISO 22000 و لزوم وجود این سیستم در واحد های تولید و خدماتی

انتظار می‌رود در پایان دانشجو قادر باشد:

- سیستم ISO22000 را بشناسد
- تاریخچه آن را بداند
- اجرای سیستم را فرا گیرد

هدف کلی جلسه چهاردهم:

آشنایی با سیستم ردیابی محصولات

اهداف ویژه:

آشنایی با سرنوشت محصولات بعد از خروج از کارخانه و توزیع در سطح بازار

انتظار می‌رود در پایان دانشجو قادر باشد:

- نحوه ردیابی محصولات تولیدی را بشناسد
- اهمیت ردیابی محصولات بعد از خروج از کارخانه را بداند

- با انواع روش های ردیابی آشنا باشد

هدف کلی جلسه پانزدهم:

آشنایی با سیستم Recall

اهداف ویژه :

آشنایی با شرایط بازخوانی محصولات از سطح بازار و نحوه اجرای آن

انتظار می رود در پایان دانشجو قادر باشد:

با تعریف Recall آشنا باشد

با شرایط Recall آشنا باشد

با نحوه Recall آشنا باشد

هدف کلی جلسه شانزدهم:

ارایه کلاسی دانشجویان

هدف کلی جلسه هفدهم:

آزمون پایان ترم

منابع:

- غلامرضا شویک لو، ایجاد و اجرای HACCP در صنایع غذایی
- راهنمای سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO22000 ترجمه بابک رایت، پریسا دلفان، انتشارات ادینه، چاپ اول ۱۳۹۸
- دستورالعمل های سازمان غذا دارو GMP, GHP, GSP, GLP, GAP
- استاندارد های ISIRI

روش تدریس:

سخنرانی، استفاده از پاورپوینت، فیلم و عکسهای آموزشی، پرسش و پاسخ و بحث گروهی در کلاس یا در صورت مجازی بودن در سامانه نوید

وسایل آموزشی :

وایت برد، نرم افزار پاورپوینت و ویدئوپروژکتور، سامانه نوید، SKYPE

سنجش و ارزشیابی

ساعت	تاریخ	سهم از نمره کل (بر حسب درصد)	روش	آزمون
////////////////////	////////////////////	۵٪	پرسش و پاسخ شفایی	کوئیز
////////////////////	////////////////////	۲۰٪	کتبی	آزمون میان ترم

ارائه سمینار	ارائه پژوه و سخنرانی	۱۰٪	//////////	//////////
حضور فعال در کلاس	//////////	۵٪	//////////	//////////
آزمون پایان ترم	کتبی تشریحی	۶۰٪	//////////	//////////

مقررات کلاس:

حضور به موقع در کلاس
رعایت انضباط و عدم غیبت غیر موجه
احترام به کلاس در ساعت درس

انتظارات از دانشجو:

در نهایت انتظار می رود از دانشجو که بعد از اتمام دوره با مهم ترین مسائل در رابطه با راه اندازی و طراحی یک واحد تولید و صنعتی در تئوری و عمل آشنا باشد و بتواند در این رابطه نظرات کارشناسانه ارائه دهد.

نام و امضای مدرس: دکتر عبدالملکی	نام و امضای مدیر گروه:	نام و امضای مسئول EDO دانشکده:
تاریخ تحویل:	تاریخ ارسال:	

جدول زمانبندی درس سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی

جلسه	تاریخ	موضوع هر جلسه	مدرس	روش تدریس (نرم افزار / وسیله کمک آموزشی)

حضور	دکتر معین بشیری	بیان سرفصل، اهداف و منابع درسی مقدمه‌ای بر سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی و مبانی عمومی در بهداشت و ایمنی مواد غذایی	۱۴۰۲/۱۱/۲۸	۱
حضور	دکتر معین بشیری	آشنایی با روش‌های صحیح انبارداری (GSP)	۱۴۰۲/۱۲/۵	۲
حضور	دکتر معین بشیری	آشنایی با روش‌های صحیح تولید (GMP)	۱۴۰۲/۱۲/۱۲	۳
حضور	دکتر معین بشیری	آشنایی با روش‌های صحیح بهداشتی (GHP)	۱۴۰۲/۱۲/۱۹	۴
حضور	دکتر معین بشیری	آشنایی با روش‌های صحیح توزیع (GDP)	۱۴۰۲/۱۲/۲۶	۵
حضور	دکتر معین بشیری	آشنایی با روش‌های صحیح کشاورزی (GAP)	۱۴۰۳/۱/۱۸	۶
حضور	دکتر معین بشیری	آشنایی با روش‌های صحیح آزمایشگاهی (GLP)	۱۴۰۳/۱/۲۵	۷
حضور	دکتر معین بشیری	آشنایی با سیستم HACCP و اصول آن ۱ و میانترم	۱۴۰۳/۲/۱	۸
حضور	دکتر معین بشیری	آشنایی با سیستم HACCP و اصول آن ۲	۱۴۰۳/۲/۸	۹
حضور	دکتر معین بشیری	ممیزی HACCP	۱۴۰۳/۲/۲۲	۱۰
حضور	دکتر معین بشیری	آشنایی با HARCP	۱۴۰۳/۲/۲۹	۱۱
حضور	دکتر معین بشیری	ISO 9000	۱۴۰۳/۳/۵	۱۲
حضور	دکتر معین بشیری	ISO22000	۱۴۰۳/۳/۱۲	۱۳
حضور	دکتر معین بشیری	آشنایی با سیستم ردیابی	۱۴۰۳/۳/۱۹	۱۴
حضور	دکتر معین بشیری	آشنایی با سیستم RECALL	۱۴۰۳/۳/۲۶	۱۵
حضور	دکتر معین بشیری	ارایه کلاسی	۱۴۰۳/۳/۳۰	۱۶
حضور	دکتر معین بشیری	آزمون پایان ترم		۱۷