



دانشگاه علوم پزشکی تبریز

دانشکده تغذیه و علوم غذایی

گروه آموزشی علوم و صنایع غذایی

معرفی و تاریخچه گروه

در سال ۱۳۸۰ با افتتاح ساختمان جدید دانشکده بهداشت و تغذیه، گروه علوم و صنایع غذایی صورت گروه مستقل مستقر گردید. خوشبختانه، در آذرماه ۱۳۸۷ با تصویب تاسیس دوره کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی توسط وزارت بهداشت و درمان، گروه علوم و صنایع غذایی عملاً فعالیت خود را به صورت رسمی از مهرماه ۱۳۸۸ با پذیرش پنج نفر دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی آغاز کرد. در حال حاضر این گروه در رشته مقاطع کارشناسی، کارشناسی ارشد و دکتری علوم و صنایع غذایی و نیز کارشناسی ارشد و دکتری بهداشت و ایمنی مواد غذایی اقدام به پذیرش دانشجو می کند.

رسالت

رسالت گروه، تربیت نیروی انسانی متخصص و آگاه به مسائل علمی روز، توانمند، مسئولیت پذیر و پاسخ گو در مقابل مسائل اجتماعی، حساس به سلامت افراد جامعه در حیطه علوم و صنایع غذایی و بهداشت و ایمنی مواد

غذایی است که با پیش بینی خط مشی‌های مربوط به آموزش نظری و عملی دانشجویان قادر می‌باشند راهکارهای عملی برای کاهش ضایعات، افزایش عمر ماندگاری محصول و شناسایی و کاهش خطرات بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی در تمام مراحل فرآوری محصول از تولید محصولات کشاورزی و دامپروری تا فرآوری و بسته بندی و توزیع را با استفاده از تکنولوژی و فناوری‌های روز در دنیا در راستای تضمین امنیت و ایمنی مواد غذایی و توسعه پایدار، ارائه دهند. همچنین فرمولاسیون غذاهای فراسودمند و نیز برای بیماران خاص، با توجه به نیازمندی‌های موجود در کشور، از توانمندی‌های مورد انتظار از دانش آموختگان این رشته می‌باشد. صنایع غذایی و بهداشت و ایمنی مواد غذایی چه در استراتژی درون‌نگر (خودکفایی، خود اتکایی) و چه استراتژی برون‌نگر (توسعه صادرات) در مرحله گذار صنعتی مورد توجه بوده و جایگاه خاصی دارد و در زنجیره تولید تا مصرف مواد غذایی بعنوان یک حلقه مکمل عمل می‌کند. این گروه با دارا بودن تخصص‌های مختلف و آزمایشگاه‌های متعدد پتانسیل انجام این هدف مهم را دارد.

ماموریت (Mission)

۱. حرکت در راستای تحقق اهداف کلان دانشگاه علوم پزشکی تبریز
۲. تربیت نیروی انسانی در زمینه علوم و صنایع غذایی جهت بهبود و ارتقای وضعیت سلامتی مردم با افزایش کیفیت مواد غذایی تولیدی استان
۳. گسترش مشارکت‌های بین بخشی
۴. پاسخ مناسب آموزشی و پژوهشی به نیازهای اولویت بندی شده منطقه‌ای و کشوری

چشم انداز (Vision)

ما بر آنیم که در پنج سال آینده با فراهم نمودن محیط‌های حمایتی مناسب آموزشی و پژوهشی در زمینه های علوم و صنایع غذایی از طریق نیروی انسانی کارآمد جزء دو گروه برتر کشور باشیم.

ارزشی ها (Value)

۱. رعایت ارزش‌های معنوی و دینی

۲. تعهد به حفظ کرامت انسانی

۳. کار تیمی

۴. ترویج مشارکت‌های بین بخشی

۵. انجام کار کیفی

۶. مشتری مداری

اهداف کلی گروه علوم و صنایع غذایی

۱. ارتقا کیفیت آموزش دانش آموختگان علوم و صنایع غذایی و بهداشت و ایمنی مواد غذایی از نظر

مهارت‌های علمی، عملی و کاربردی

۲. ارتقا کیفیت پژوهش

۳. ارتقا کیفیت بین المللی سازی و فراملی

۴. ارتقا کیفیت هیئت علمی گروه

۵. ارتقا کارآفرینی در گروه و دانش آموختگان

۶. جلب مشارکت نهادهای غیر دولتی و بخش‌های خصوصی اعم از کارخانجات و مراکز تولیدی مواد غذایی

و ... در حوزه فعالیت‌های آموزشی و پژوهشی گروه در دانشکده

۱- ارتقا کیفیت آموزش دانش آموختگان علوم و صنایع غذایی و بهداشت و ایمنی مواد غذایی از

نظر مهارت‌های علمی، عملی و کاربردی

۱-۱ تقویت، ارتقا و به روز رسانی دروس و محتوای برنامه آموزشی و اجرای کامل شیوه نامه‌ها منطبق بر

نیازهای جامعه و پاسخگو به آن

۱-۲ ارتقا مشارکت اعضای هیات علمی، فراگیران، دانش آموختگان و کارشناسان در تدوین برنامه‌های آموزشی گروه

۱-۳ استقرار و تداوم سیستم آشنایی و روش‌های نوین و کارای تعلیم

۱-۴ توسعه و توانمندسازی آموزش مجازی

۱-۵ پذیرش دانشجویان پسا دکترا از کشور یا کشورهای خارجی، پذیرش فرص‌های مطالعاتی در گروه

۱-۶ برگزاری کارگاه‌های تخصصی برای دانشجویان با هدف ارتقا آموزش، یادگیری و مهارت‌های فراگیران

۲- ارتقا کیفیت پژوهش:

۲-۱ هدایت و انجام پژوهش‌های بنیادی و کاربردی در زمینه‌های مختلف علوم و صنایع غذایی منطبق بر استانداردهای جهانی و جهت‌گیری فناورانه

۲-۲ جلب مشارکت ذینفعان پژوهش در زمینه صنایع غذایی از جمله صنایع و بخش خصوصی، همکاری با شرک‌های دانش بنیان

۲-۳ ارتقا مشارکت اعضای هیات علمی، فراگیران، دانش آموختگان و کارشناسان در تدوین برنامه‌های پژوهشی گروه

۲-۴ جذب گرنت‌های داخلی و بین‌المللی

۲-۵ همکاری تحقیقاتی با دانشگاه‌های مطرح دنیا

۲-۶ گسترش همکاری‌های بین‌گروهی و بین دانشگاه‌های سراسر کشور

۲-۷ استفاده از گرنت‌های مختلف و تسهیل‌سازی شرکت همکاران و دانشجویان در نشست‌های ملی و بین‌المللی

۲-۸ چاپ و نشر نتایج پژوهش‌های گروه در ژورنال‌های Q1 و با ضریب تاثیر بالا

۳- ارتقا کیفیت بین‌المللی سازی و فراملی:

- ۳-۱ ایجاد جایگاه مناسبی برای مبادلات علمی میان محققین صنعت غذا در سطح بین المللی
- ۳-۲ ارتباط مستمر با گروه‌های مرتبط در دانشگاه‌های بین المللی معتبر دنیا
- ۳-۳ ارتقا مشارکت اعضای هیات علمی، فراگیران، دانش آموختگان و کارشناسان در تدوین برنامه های فراملی گروه

۳-۴ تقویت مهارت‌های زبان انگلیسی همکاران

۳-۵ به روز رسانی مستمر سایت انگلیسی و به روز رسانی رزومه همکاران در سایت‌های مربوطه

۳-۶ تسهیل و ترغیب همکاران به استفاده از دوره ها و فرصت‌های مطالعاتی خارج از کشور

۳-۷ تدوین و پیشبرد پروژه‌های مشترک با گروه‌های خارج از کشور

۳-۸ برگزاری وبینارها، کنگره‌ها و نشست‌های حضوری یا مجازی با فواصل زمانی مطلوب

۴- ارتقا کیفیت هیئت علمی گروه:

- ۴-۱ جذب نیروی جوان متخصص و متعهد بعنوان عضو هیات علمی
- ۴-۲ تربیت نیروی متعهد و متخصص کارآمد و مقید به اخلاق حرفه‌ای در علم صنایع غذایی جهت تحکیم و تعمیق بخشیدن این علم در دانشگاه‌ها/مراکز آموزش عالی، مراکز تحقیقاتی و بخش خصوصی پاسخگو به نیازهای جامعه
- ۴-۳ ارتقا مشارکت اعضای هیات علمی، فراگیران، دانش آموختگان و کارشناسان در تدوین برنامه جذب هیات علمی و نیروی جدید در گروه

۵- ارتقا کارآفرینی در گروه و دانش آموختگان:

- ۵-۱ جلب مشارکت ذینفع‌های پژوهش در صنعت غذا از جمله صنایع و بخش خصوصی، همکاری با شرکت‌های دانش بنیان
- ۵-۲ ترغیب و ایجاد پتانسیل جهت تاسیس شرکت‌های دانش بنیان و ارتباط با بازار کار
- ۵-۳ اطلاع رسانی و مشخص نمودن موقعیت‌های شغلی به دانش آموختگان
- ۵-۴ ارتقا مشارکت اعضای هیات علمی، فراگیران، دانش آموختگان و کارشناسان در تدوین برنامه‌های کار آفرینی در گروه

۶- جلب مشارکت نهاد های غیر دولتی و بخش های خصوصی اعم از کارخانجات و مراکز تولیدی

مواد غذایی و ... در حوزه فعالیت های آموزشی و پژوهشی گروه در دانشکده

۱-۶ برگزاری کارگاه های آموزشی برای مسئولین فنی کارخانجات خصوصا در مباحث ایمنی و کنترل کیفی

۲-۶ عقد تفاهم نامه با کارخانجات جهت کارآموزی دانشجویان

۳-۶ عقد تفاهم نامه جهت حل مشکلات فنی کارخانجات و تولیدات سلامت محور

توانمندی های گروه:

۱. وجود رشته مقطع علوم و صنایع غذایی در سه مقطع کارشناسی، کارشناسی ارشد و دکتری
۲. وجود رشته مقطع بهداشت و ایمنی مواد غذایی در دو مقطع کارشناسی ارشد و دکتری
۳. انجام طرح های پژوهشی که قابلیت کاربردی بالای در صنعت دارند
۴. اچ ایندکس بالای ده تمامی اساتید گروه
۵. اقدام به تاسیس شرکت دانش بنیان
۶. قرارگرفتن یکی از اعضای گروه در بین دانشمندان پر استناد جهان اسلام
۷. ثبت اختراع از پایان نامه های دانشجویان ارشد و دکتری
۸. موفقیت دانش اموختگان این دانشکده در آزمون های ورودی مقاطع تحصیلی بالا و کسب رتبه های اول در سطح کشور

• فرصت ها در گروه علوم و صنایع غذایی:

۱. امکان تعامل بیشتر با مراکز علمی و تحقیقاتی در زمینه علوم و صنایع غذایی از طریق تفاهم نامه های همکاری
۲. امکان اعزام اعضای هیئت علمی گروه به فرصت های مطالعاتی خارج از کشور
۳. امکان اعزام کارشناسان گروه برای آموزش متدها و دستگاه های جدید آزمایشگاهی در حوزه کاری گروه
۴. امکان برگزاری سمینار و کنگره های مرتبط با علوم و صنایع غذایی و غذاهای فراسودمند
۵. امکان جذب دانشجویان خارجی و پسا دکتری

۶. امکان ارائه خدمات آزمایشگاهی به سایر مراکز در قالب آزمایشگاه خدماتی

محدودیت ها و نقاط ضعف گروه

- عدم بروز رسانی وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی و پیشرفته
- عدم وجود پایلوت صنایع غذایی
- ضعیف بودن نسبی ارتباط بین بخشی و ارتباط با صنعت
- کیفیت پایین آموزش‌های عملی از جمله کارآموزی در صنعت
- کم بودن تعداد پست‌های کارشناس آزمایشگاه در گروه

توانمندی ها و صلاحیت های مورد انتظار از دانش آموختگان:

با مشارکت سایر گروه‌های مختلف آموزشی دانشکده انتظار می رود فارغ التحصیلان این توانمندی‌ها را داشته باشند:

- ✓ کارشناسی: مهارت‌های ارتباطی-تعامل، قبول مسئولیت فنی کارخانجات تولیدی و انجام آزمایشات کنترل کیفی و بهداشتی محصولات غذایی، بهینه سازی خطوط تولید و کاهش ضایعات
- ✓ کارشناسی ارشد: مهارت‌های ارتباطی-تعامل قبول مسئولیت فنی کارخانجات تولیدی و انجام آزمایشات کنترل کیفی و بهداشتی محصولات غذایی، بهینه سازی خطوط تولید و کاهش ضایعات، ارایه فرمولاسیون های جدید غذایی با استفاده از اجزا زیست فعال، کاربردهای تکنیک های مختلف فرمولاسیون در مقیاس صنعتی
- ✓ Ph.D.: مهارت‌های ارتباطی-تعامل، آموزش، پژوهش و نگارش مقالات علمی، تفکر نقادانه و مهارت‌های حل مسئله، سرپرستی و اجراء پروژه‌های مختلف تحقیقاتی، مهارت‌های مدیریت