

راهنمای واحد درسی: سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی در نیمسال دوم سال

تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۲

مدرس / مدرسین: دکتر مریم محمودزاده

پیش نیاز یا واحد همزمان: -

مقطع: کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

تعداد واحد: ۲ نوع واحد: ۲ واحد نظری

تعداد جلسات: ۱۶ جلسه

پایان ۱۴۰۲/۰۳/۳۱

تاریخ شروع و پایان جلسات: شروع ۱۴۰۱/۱۱/۲۰

زمان برگزاری جلسات در هفته: روزهای چهارشنبه ساعت ۸-۱۰

مکان برگزاری جلسات حضوری: کلاس ارشد علوم و صنایع غذایی

هدف کلی و معرفی واحد درسی: آشنایی با سیستم های مدون ایجاد اطمینان از ایمنی غذا، آشنایی با سیستم های ایجاد اطمینان از کیفیت غذا و رابطه این دو با هم

## اهداف آموزشی واحد درسی

انتظار می رود فراگیران بعد از گذراندن این دوره بتوانند:

- با تعریف "غذا"، "ایمنی غذایی" و "کیفیت غذایی" آشنا شود.
- فرق بین "ایمنی غذا" و "کیفیت غذا" را توضیح دهد.
- با سیستم ها و برنامه های ایمنی غذایی پایه (GMP) آشنا شود.
- با شرایط لازم در استقرار واحد تولیدی اعم از محل قرار گیری، وضعیت زمین ساختمان و قسمت خارجی ساختمان و نیز قسمت داخلی ساختمان شامل طراحی بخش های مختلف (گوشه ها، کف ها، پنجره ها و درها، روشنایی، تهویه و سیستم فاضلاب)، تجهیزات کارکنان، تجهیزات بهداشتی سازی، تجهیزات ذخیره سازی و نیز سیستم دسترسی به آب آشنا شود.
- با شرایط آموزش پرسنل و نیز امکان بیمار بودن پرسنل، با برنامه های بهداشتی سازی و ضدعفونی کردن (شامل بهداشتی سازی روزانه و تایید برنامه بهداشتی سازی)، برنامه های پیش نیازی کنترل آفات و نیز برنامه های پیش نیازی مربوط به انواع تجهیزات مختلف آشنا شود.
- با برنامه های پیش نیازی مربوط به کالیبراسیون تجهیزات، سیستم حمل و نقل، دریافت و توزیع، سیستم انبارداری، سیستم ردیابی و فراخوان محصولات آشنا شود.
- با پیدایش و منشا سیستم HACCP آشنا شود.
- با اصول ۷ گانه و مراحل ۱۲ گانه پیاده سازی سیستم HACCP آشنا شود.
- با جزئیات مراحل ۱ تا ۱۲ آشنا شده و قادر باشد این سیستم را در یک کارخانه تولید کننده مواد غذایی پیاده کند.
- با تاریخچه و اهمیت سیستم های مدیریت کیفیت آشنا شود.
- با بخش های سیستم های ISO 9000 آشنا شود.
- با اصول ۸ گانه سیستم ISO 9000 آشنا شود.
- با الزامات سیستم مدیریت کیفیت ISO 9000 آشنا شود.
- با سیستم ISO 22000 و کاربردهای آن آشنا شود.
- با ۸ بند استانداردهای ISO 2200 آشنا شود.
- ارتباط بین استانداردهای مختلف مدیریت ایمنی و استاندارد های مدیریت کیفیت را توضیح دهد.
- بررسی مستندات سیستم مدیریت ایمنی واحد تولیدی مورد نظر

-بررسی چگونگی پیاده سازی پیش نیازهای سیستم HACCP

- بررسی چگونگی دریافت مواد اولیه, انبارش, فرآیند و حمل و نقل و توزیع

## شیوه ارائه آموزش

-بحث در کلاس

-پرسش و پاسخ

-ارائه سمینار

## شیوه ارزیابی دانشجو

میان ترم: ۵ نمره

پایان ترم: ۱۵ نمره

حداقل نمره قبولی برای این درس: ۱۲

تعداد ساعات مجاز غیبت برای این واحد درسی: ۶ ساعت برابر با ۳ جلسه ۲ ساعته

## منابع آموزشی

-Sanitation in food processing, Academic press, John A.Troller  
- Food Quality Assurance, CRC press, Inteaz Alli

## منابع آموزشی برای مطالعه بیشتر

-Making the most of HACCP, CRC press, Tony Mayes

## فرصت های یادگیری

-شرکت در کنفرانس ها و کنگره های علوم و صنایع غذایی و ارائه مطالب مرتبط  
-حضور در کارخانجات و آشنایی عملی با سیستم های مدیریت ایمنی و کیفیت محصول

## اطلاعات تماس

مدرس / مدرسین دوره ( تلفن ، ایمیل و ...):

دکتر مریم محمودزاده

ایمیل: [mahmoudzadehm@tbzmed.ac.ir](mailto:mahmoudzadehm@tbzmed.ac.ir)

کارشناس آموزشی ( تلفن ، ایمیل و ...):

آقای امیر چیلان

تلفن: ۳۳۳۷۹۰۰۳