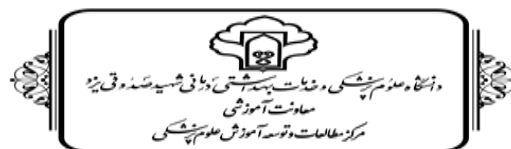
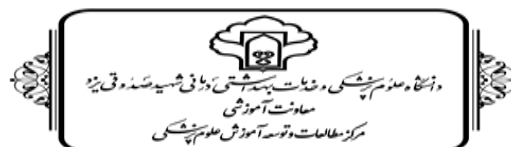


فرم طرح درس / طرح دوره:

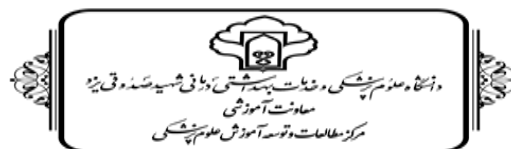
فرم طرح درس سیستمهای مدیریت ایمنی مواد غذایی	
اطلاعات عمومی	
نام درس: سیستمهای مدیریت ایمنی مواد غذایی	گروه: بهداشت و ایمنی مواد غذایی
پیش نیاز: -	تعداد واحد: ۲
مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد	رشته: بهداشت و ایمنی مواد غذایی
سال تحصیلی: ۱۴۰۴-۱۴۰۵	نیمسال: دوم
مسئول درس: دکتر هاشم اندیشمند مدرسین: دکتر هاشم اندیشمند	
مقدمه:	
در دنیای امروز، ایمنی مواد غذایی از اهمیت حیاتی برخوردار است. با افزایش جمعیت، جهانی شدن زنجیره تأمین مواد غذایی، و پیچیدگیهای روزافزون در تولید، فرآوری و توزیع غذا، اطمینان از سلامت و بهداشت محصولات غذایی بیش از هر زمان دیگری ضروری به نظر می رسد. هرگونه نقص در ایمنی مواد غذایی می تواند منجر به بیماری های ناشی از غذا، خسارات اقتصادی گسترده و از دست رفتن اعتماد مصرف کنندگان شود. “سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی (FSMS)” چارچوب ها و روش هایی را فراهم می کنند که سازمان ها، از مزرعه تا سفره، می توانند با به کارگیری آن ها خطرات مربوط به ایمنی مواد غذایی را شناسایی، ارزیابی، کنترل و کاهش دهند. این سیستم ها نه تنها به پیشگیری از آلودگی های غذایی کمک می کنند، بلکه با ایجاد یک رویکرد سازمان یافته و مستند، قابلیت ردیابی محصولات، پاسخگویی در شرایط بحرانی و بهبود مستمر فرآیندها را نیز تضمین می کنند. این طرح درس با هدف آشنایی دانشجویان و متخصصان حوزه صنایع غذایی با اصول، مفاهیم و الزامات سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی تدوین شده است. در طول این دوره، به بررسی استانداردهای بین المللی مانند ISO 22000، HACCP، و سایر گواهی نامه های مرتبط خواهیم پرداخت و نحوه پیاده سازی مؤثر این سیستم ها را در سازمان های مختلف، با تمرکز بر چالش ها و فرصت های موجود، مورد بحث و بررسی قرار خواهیم داد. انتظار می رود پس از اتمام این دوره، شرکت کنندگان توانایی طراحی، پیاده سازی، نگهداری و بهبود یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی کارآمد را کسب نمایند و به عنوان یک عامل کلیدی در تضمین سلامت جامعه نقش ایفا کنند.	
هدف کلی:	
هدف کلی این درس، آشنایی با سیستمهای مدرن متضمن ایمنی مواد غذایی و نحوه پیاده سازی و بکارگیری آن سیستمها در واحدهای تولید و فرآوری مواد غذایی است.	



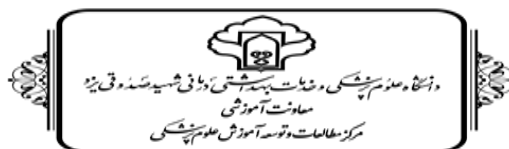
اهداف عینی	سرفصل موضوعات	حیطه اهداف آموزشی:	روش تدریس:	روش ارزیابی فراگیر:	مدرسین:	جلسه/برنامه زمانی
یادگیری دانشجویان در خصوص شرایط خوب کشاورزی	اصول شرایط خوب کشاورزی GAP	شناختی- عملکردی	سخنرانی و پرسش و پاسخ	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	دکتر هاشم اندیشمند	جلسه اول
آشنایی دانشجویان با مفاهیم GHP و GMP	GHP و GMP	شناختی- عملکردی	سخنرانی و پرسش و پاسخ	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	دکتر هاشم اندیشمند	جلسه دوم
آشنایی دانشجویان با اصول صحیح طراحی بخشها و قرارگیری تجهیزات	-اصول صحیح چیدمان بخشها و تجهیزات- استانداردهای تاسیس آشپزخانه های صنعتی	شناختی- عملکردی	سخنرانی و پرسش و پاسخ	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	دکتر هاشم اندیشمند	جلسه سوم
آشنایی دانشجویان با گندزداها	-بهداشتی سازی تجهیزات و سطوح در تماس با مواد غذایی- کاربرد گندزداها و پاک کننده ها	شناختی- عملکردی	سخنرانی و پرسش و پاسخ	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	دکتر هاشم اندیشمند	جلسه چهارم
آشنایی دانشجویان	-بهداشت کارکنان، بهداشت	شناختی-		آزمون کتبی و پرسش از	دکتر هاشم	



جلسه پنجم	اندیشمند	دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	عملکردی	آب، بهداشت هوا -مبارزه با آفات و حشرات -دفع صحیح پسماند	با نحوه مبارزه با آفات و دفع پسماند
جلسه ششم	دکتر هاشم اندیشمند	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی- عملکردی	-اصول شرایط خوب انبارش GDP -اصول شرایط خوب توزش GDP -اصول شرایط خوب آزمایشگاهی GLP	آشنایی دانشجویان با اصول انبارداری، توزش و شرایط مطلوب آزمایشگاهی
جلسه هفتم	دکتر هاشم اندیشمند	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی- عملکردی	-اصول و چگونگی اجرای HACCP	آشنایی دانشجویان با مفهوم HACCP
جلسه هشتم	دکتر هاشم اندیشمند	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی- عملکردی	ممیزی سیستم HACCP	آشنایی دانشجویان با مفهوم HACCP
جلسه نهم	دکتر هاشم اندیشمند	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی- عملکردی	اصول ایزو ۹۰۰۰	آشنایی دانشجویان با مفهوم ایزو ۹۰۰۰
جلسه دهم	دکتر هاشم اندیشمند	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی- عملکردی	اصول ایزو ۲۲۰۰۰	آشنایی دانشجویان با مفهوم ایزو ۲۲۰۰۰



		درس	پاسخ			
جلسه یازدهم	دکتر هاشم اندیشمند	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی - عملکردی	سیستمهای ردیابی محصولات غذایی در حین حمل و نقل مواد غذایی	آشنایی دانشجویان با سیستمهای ردیابی محصولات غذایی در حین حمل و نقل مواد غذایی
جلسه دوازدهم	دکتر هاشم اندیشمند	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی - عملکردی	سیستم های Recall محصولات از سطح عرضه	آشنایی دانشجویان با سیستم های Recall محصولات از سطح عرضه
جلسه سیزدهم	دکتر هاشم اندیشمند	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی - عملکردی	سیستم های کنترل مواد غذایی در سطح عرضه	آشنایی دانشجویان با سیستم های کنترل مواد غذایی در سطح عرضه
جلسه چهاردهم	دکتر هاشم اندیشمند	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی - عملکردی	سیستم های کنترل مواد غذایی در سطح عرضه	آشنایی دانشجویان با سیستم های کنترل مواد غذایی در سطح عرضه
جلسه پانزدهم	دانشجو	ارائه و پرسش و پاسخ	ارائه دانشجو و پرسش و پاسخ	شناختی - عملکردی	سمینار دانشجویی	-
جلسه شانزدهم	دانشجو	ارائه و پرسش و پاسخ	ارائه دانشجو و پرسش و پاسخ	شناختی - عملکردی	سمینار دانشجویی	-



			پاسخ			
جلسه هفدهم		روش کتبی (چندگزینه ای، تشریحی)	آزمون پایان ترم			
	۱- مشارکت در فعالیت های کلاسی ۲- ارائه کار کلاسی					تکالیف فراگیر
	حضور فعال در کلاس (۱۲/۵ درصد) ارایه سمینار کلاسی (۱۲/۵ درصد) آزمون کتبی پایان دوره (۲۵ درصد)					نحوه نمره دهی
	1. Motarjemi Y, Lelieveld H. Food Safety Management. A Practical Guide for the Food Industry. Academic Press Inc. Last edition 2. King H, Bedale W. Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls. Elsevier Science. Last edition , 3. Hui YH. Plant Sanitation for Food Processing and Food Service, CRC press. Last edition 4. Cramer MM. Food Plant Sanitation: Design. Maintenance, and Good Manufacturing Practices. CRC press. Last edition . 5. Alli, I, Food Quality Assurance. CRC Press. Last edition . 6. John M. Ryan. Guide to Food Safety and Quality During Transportation. Controls, Standards and Practices. Academic Press, Last edition 7. Brown, M. HACCP in the meat industry. CRC Press, Cambridge. Last edition . 8. Bryan, D.L. Hazard Analysis critical control point Evaluations. WHO Publications. Last edition 9. 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					منابع آموزشی