**سند رسالت و اهداف**

**مقطع دکترای تخصصی (Ph.D.)**

**رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی**

**بخش بهداشت و ایمنی مواد غذایی**

در این سند تبیین رسالت و اهداف بخش بهداشت و ایمنی مواد غذایی در انطباق با برنامه آموزشی دوره دکتری بهداشت و ایمنی مواد غذایی تهیه شده است. رسالت و اهداف تدوين شده بخش ، با درنظر گرفتن موارد زیر تنظیم گردیده است.

* نیازهای کنونی و آتی جامعه و بویژه نظام سلامت
* توجه به اسناد بالادستی و چشم انداز سند سلامت
* ارزش ها و مسئوليت اجتماعي
* فعالیت ها و کارکردهای مبتنی بر شواهد و شرایط عینی
* کارآفرینی، فناوری و تولید
* حوزه های آموزشی و پژوهشی بخش

**رسالت(ماموريت):**

 رسالت برنامه آموزشي دوره دکتري تخصصي (Ph.D.)رشته بهداشت و ايمني مواد غذايي، تامين و تربيت نيروي انساني متخصص و آگاه به مسائل علمي روز، توانمند، مسئوليت پذير و حساس به سلامت افراد و جامعه در حيطه بهداشت و ايمني مواد غذايي است که تخصص خود را در زمينه هاي مختلف مربوط به اين رشته در اختيار جامعه قرار دهند و در جهت رفع نيازهاي جامعه اقدام کنند. براي ارتقاء سلامت و رفاه جامعه، توليد و گسترش دانش و فناوري هاي حفظ و ارتقاء بهداشت و ايمني مواد غذايي، ارائه راهکارهاي مناسب و علمي در خصوص بهره برداري منابع غذايي در راستاي توسعه پايدار انجام وظيفه کنند و نيز در بهبود اقتصاد ملي از طريق ظرفيت سازي در زمينه کاهش و جلوگيري از آلودگي ها و بيماريهاي منتقله از مواد غذايي و خسارتهاي ناشي از آن را با توسعه دانش و آگاهي و پژوهش جهت دستيابي به روشهاي موثر، کارآمد و کاربردی همکاري کنند.

**هدف کلی:**

هدف کلی از انجامدوره دکتري تخصصي(Ph.D) رشته بهداشت و ايمني مواد غذايي که شاخه اي از علوم بهداشتي در آموزش عالي مي باشد و عالي ترين سطح آموزشي در رشته بهداشت و ايمني مواد غذايي را دارد تربیت و تامین تربيت نيروي انساني متخصص در زمينه بهداشت و ايمني مواد غذايي جهت انجام دادن فعالیتهای آموزشی، پژوهشي و اجرايي مورد نياز موسسات آموزش عالی، تحقيقاتي و اجرايي اعم از بخش خصوصي يا دولتي در کليه مسائل بهداشت و ایمنی مواد غذایی است تا بتوانند صاحب نظر بوده و خدمات لازم را در زمينه های تخصصی مورد نیاز ارائه نموده يا از طريق پژوهش به پيشرفت و گسترش دانش وعلوم غذایی کمک نمايند.

اهداف برنامه آموزشی دوره دکتری تخصصی بهداشت محيط را می توان به صورت زير ارائه نمود.

**اهداف ويژه:**

1. بالابردن سطح دانش پايه و معلومات دانشجويان در حیطه هاي مختلف بهداشت و ایمنی مواد غذایی در جهت توانمند ساختن فارغ التحصیلان دوره دكتري تخصصی این رشته برای ارائه خدمات پژوهشي، آموزشي، ، مشاوره اي و اجرايي
2. ايجاد بينش لازم و با انگيزش و دارای قابليت در دانشجويان در زمينه پژوهشهاي كاربردي ، بنيادي و توسعه اي بهداشت و ایمنی مواد غذایی
3. ايجاد توانمندی و قابليتهاي لازم در دانشجویان در شناسایی و تحلیل مخاطرات و مشکلات بهداشت و ايمني مواد غذايي و ارایه راهکارهاي کنترلی و اصلاحي موثر و كارآمد در جهت رفع آنها
4. ایجاد توانمندی در دانشجویان با بکارگیری روشهاي نوين تشخيص مخاطرات در زمينه بهداشت و ايمني مواد غذايي
5. القاء رويكرد سيستماتيك و روش شناختي در عرصه بهداشت و ایمنی مواد غذایی با ابداع و بكارگيري روشهاي نوین این علم
6. كشف و شكوفايي استعدادها و خلاقيت ها و توليد دانش در زمينه هاي بهداشت و ایمنی مواد غذایی
7. ايجاد و ارتقاء ديدگاه هاي همه جانبه در مشاركت و فعاليت در سياست گزاري ها و عرصه هاي مديريتي مربوط به بهداشت و ایمنی مواد غذایی
8. ايجاد انگيزش و توانمند ساختن افراد در راستاي انجام فعاليتهاي آموزشي و پژوهشي در مقياس فراملي
9. تامین نیروهای کارآفرین توانمند در عرصه های مرتبط با بهداشت و ایمنی مواد غذایی

**توانمندیها و وظایف دانش آموختگان در جامعه**

توانمندیها و وظایف دانش آموختگان دكتراي بهداشت و ایمنی مواد غذایی در چهار حیطه زیر صورت می گیرد.

* آموزشي
* پژوهشی
* اجرايي
* حیطه مديريتي

وظايف حرفه اي دانش آموخته دکتري تخصصي (Ph.D.) رشته بهداشت و ايمني مواد غذايي در نقشهاي فوق به شرح زير مي باشد:

* **نقش آموزشي:**
1. بر حسب نياز در آموزشهاي دانشگاهي بصورت نظری و عملی مشارکت نمايد و دروس مرتبط را در مقاطع مختلف کاردانی، کارشناسی ، كارشناسي ارشد و دكتري تدريس نمايد
2. .
3. کارگاههاي آموزشي مرتبط با نيازهاي آموزشي جامعه را طراحي و اجرا نمايد.
4. تدوين طرح دروس جدید و کورکولوم آموزشی در زمينه بهداشت و ايمني غذا را انجام دهد.
5. راهنماهاي آموزشي در زمينه بهداشت و ايمني مواد غذایی را تهیه نماید.
* **نقش پژوهشي :**
1. پروژه و طرح های تحقيقاتي را در ارتباط با نياز جامعه تدوين و اجرا نمايند.
2. نتایج طرح و پروژه تحقيقاتي را با ضوابط لازم تهيه نموده و در جهت ثبت و انتشار آنها در مجلات معتبر اقدام نمايند.
3. در فعاليت هاي پژوهشي در عرصه هاي فراملي مشارکت نمايند.
4. گزارش هاي کارهاي تحقيقاتي و مقالات را مورد مطالعه، نقد و ارزشيابي نمايند.
5. دانشجویان را زمينه هاي پژوهشي نظير پروژه و پايان نامه راهنمايي نمايد.
6. كتب مرجع را از زبانهاي اصلي (انگليسي) به فارسي ترجمه نمايد.
7. نشريات و كتب مورد نياز را ترجمه و تاليف نمايد.

* **نقش اجرايي، مديريتي :**
1. طرحهاي ملي و فرا ملي مرتبط با موضوعات بهداشت و ايمني مواد غذايي را در عرصه هاي مرتبط اجرا و مديريت نمايد.
2. بر طرحهاي مرتبط با بهداشت و ايمني مواد غذايي نظارت نمايد.
3. در فعاليت هاي اجرايي در عرصه هاي فراملي مشارکت نمايد.
4. در جهت رفع مشکلات موجود، روشها و راهکارهاي اجرايي ارائه نمايد.
5. در جهت پيشبرد برنامه هاي اجرايي، موانع مديريتي را تشخيص داده و با نگرش سيستماتيک در جهت رفع آنها اقدام نمايد.
6. در زمينه ظرفيت سازي مرتبط با فعاليت هاي بهداشت و ايمني مواد غذايي برنامه ريزي نمايد.
7. مراکز توليد، نگهداري، حمل و نقل، توزيع و عرضه مواد غذايي را ارزيابي کرده و در جهت شناسايي مشکلات و ارائه راکارهاي اصلاحي اقدام نمايد.
8. وضعيت ايمني زيستي را در آزمايشگاههاي بهداشت و ايمني مواد غذايي ارزيابي و راهکارهاي اصلاحي را ارائه نمايد.
9. شواهد معتبر جهت تصميم سازيهاي مرتبط را تهیه و ارائه نمايد.
10. مشاوره را در فعاليت هاي بهداشت و ايمني مواد غذايي ارائه نمايد.

**توانمندي­هاي و مهارت­هاي اصلي مورد انتظار**

**الف: توانمندي هاي عمومي مورد انتظار:**

* مهارتهاي ارتباطي
* آموزش
* پژوهش و نگارش مستندات علمي
* تفكر نقادانه و مهارت­هاي حل مسئله
* مهارت هاي مديريت (سياستگذاري- برنامه ريزي- سازماندهي- پايش، نظارت و کنترل- ارزشيابي) مبتني بر شواهد
* مهارتهاي کار تيمي

**ب: توانمندي هاي اختصاصي مورد انتظار:**

توانمنديهاي اختصاصي مورد انتظار براي دانش­آموختگان اين مقطع عبارتند از:

* خلق دانش و ايده پردازي در زمينه هاي علمي مرتبط.
* طراحي و بکارگيري روشهاي نمونه برداري از مواد غذايي و خوراکي مورد ارزيابي.
* انجام، آناليز و تفسير نتايج آزمايشات ميکروبي مواد غذايي.
* انجام، آناليز و تفسير نتايج شيميايي مواد غذايي.
* ارزيابي ارگانولپتيکي مواد غذايي
* راه اندازي ((Setting، کاليبراسيون و کار با وسايل و تجهيزات آزمايشگاهي.
* طراحی و ایجاد مدل سیستم های کنترل بهداشتی و مدیریت ایمنی و تضمین کیفیت مواد غذایی

**ج: مهارتهاي عملي مورد انتظار**

* نمونه برداري
* کشت
* آناليز آلاینده ها و مواد شیمیایی
* انجام آزمايشات فیزیکی و شیمیایی و میکروبی
* ارزیابی و بازرسی