

برنامه راهبردی گروه مهندسی بهداشت محیط  
(رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی)

---

برنامه راهبردی گروه مهندسی بهداشت محیط، یک سند جامع است که هدف آن تعریف مسیرها و راهبردهایی برای دستیابی به اهداف بلندمدت و کوتاه‌مدت در زمینه آموزش، پژوهش، خدمات و همکاری‌های ملی و بین‌المللی است. این برنامه به طور معمول شامل عناصر زیر است:

### معرفی رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی:

رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی شاخه‌ای از علوم بهداشتی است که مسائل و موازین لازم برای فراهم‌سازی غذایی سالم و بدون خطر برای افراد جامعه را از مزرعه تا سفره یا به عبارتی دیگر از هنگام تولید تا مصرف مواد غذایی مورد بررسی و مطالعه قرار می‌دهد. همچنین عوامل موثر بر آن را شناخته و برنامه و استراتژی‌های لازم را در کنترل مخاطرات بهداشتی مواد غذایی پیشنهاد می‌دهد.

#### ○ ارزشها:

با توجه به موازین دینی و اخلاقی ما در همه ابعاد زندگی سعی می‌گردد ضمن آموزش تخصصی به دانشجویان زمینه برای رشد معنویت آنها نیز فراهم گردد. با توجه به اینکه ارتقا سلامت مواد غذایی در جامعه توسط این افراد صورت می‌گیرد تلاش می‌گردد تا با گسترش اخلاق اسلامی و انسانی در طول دوره آموزش و استفاده از آن در محیط کاری افرادی تربیت شوند که به ارزش‌های انسانی ارج نهند و در جهت سلامت جامعه بویژه اقشار آسیب‌پذیر تلاش و جدیت نمایند.

#### ○ چشم انداز

انتظار می‌رود دانش‌آموختگان این رشته بتوانند نیازهای آموزشی و پژوهشی و اجرایی را از طریق افزایش سطح دانش و توانایی در امر ایمنی و بهداشت مواد غذایی بر طرف نموده همچنین در جهت کابردی بودن هرچه بیشتر این رشته قادر باشند در ارتقا سلامت جامعه مفید و موثر واقع گردند.

#### ○ ماموریت اصلی رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی:

ماموریت اصلی رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی، تامین و تربیت نیروی انسانی متخصص و آگاه به مسائل علمی روز، توانمند، مسئولیت‌پذیر و حساس به سلامت افراد و جامعه در حیطه بهداشت و ایمنی مواد غذایی است که تخصص خود را در زمینه‌های مختلف مربوط به این رشته در اختیار جامعه قرار دهند و در جهت رفع نیازهای جامعه اقدام کنند. برای ارتقاء سلامت و رفاه جامعه، تولید و گسترش دانش و فناوری‌های حفظ و ارتقاء بهداشت و ایمنی مواد غذایی، ارائه راهکارهای مناسب و علمی در خصوص بهره‌برداری منابع غذایی در راستای توسعه پایدار انجام وظیفه کنند و نیز در بهبود اقتصاد ملی از طریق ظرفیت‌سازی در زمینه کاهش و جلوگیری از آلودگی‌ها و بیماری‌های منتقله از مواد غذایی و خسارتهای ناشی از آن را با توسعه دانش و آگاهی و پژوهش جهت دستیابی به روشهای موثر، کارآمد و کاربردی همکاری کنند.

#### ✓ هدف کلی:

---

---

هدف کلی از رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی که شاخه ای از علوم بهداشتی در آموزش عالی می باشد و عالی ترین سطح آموزشی در رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی را دارد تربیت و تامین تربیت نیروی انسانی متخصص در زمینه بهداشت و ایمنی مواد غذایی جهت انجام دادن فعالیتهای آموزشی، پژوهشی و اجرایی مورد نیاز موسسات آموزش عالی، تحقیقاتی و اجرایی اعم از بخش خصوصی یا دولتی در کلیه مسائل بهداشت و ایمنی مواد غذایی است تا بتوانند صاحب نظر بوده و خدمات لازم را در زمینه های تخصصی مورد نیاز ارائه نموده یا از طریق پژوهش به پیشرفت و گسترش دانش و علوم غذایی کمک نمایند.

### ✓ اهداف ویژه:

- بالابردن سطح دانش پایه و معلومات دانشجویان در حیطه های مختلف بهداشت و ایمنی مواد غذایی در جهت توانمند ساختن فارغ التحصیلان این رشته برای ارائه خدمات پژوهشی، آموزشی، مشاوره ای و اجرایی
  - ایجاد بینش لازم و با انگیزش و دارای قابلیت در دانشجویان در زمینه پژوهشهای کاربردی، بنیادی و توسعه ای بهداشت و ایمنی مواد غذایی
  - ایجاد توانمندی و قابلیت های لازم در دانشجویان در شناسایی و تحلیل مخاطرات و مشکلات بهداشت و ایمنی مواد غذایی و ارائه راهکارهای کنترلی و اصلاحی موثر و کارآمد در جهت رفع آنها
  - ایجاد توانمندی در دانشجویان با بکارگیری روشهای نوین تشخیص مخاطرات در زمینه بهداشت و ایمنی مواد غذایی
  - القاء رویکرد سیستماتیک و روش شناختی در عرصه بهداشت و ایمنی مواد غذایی با ابداع و بکارگیری روشهای نوین این علم
  - کشف و شکوفایی استعدادها و خلاقیت ها و تولید دانش در زمینه های بهداشت و ایمنی مواد غذایی
  - ایجاد و ارتقاء دیدگاه های همه جانبه در مشارکت و فعالیت در سیاست گذاری ها و عرصه های مدیریتی مربوط به بهداشت و ایمنی مواد غذایی
  - ایجاد انگیزش و توانمند ساختن افراد در راستای انجام فعالیتهای آموزشی و پژوهشی در مقیاس فراملی
- تامین نیروهای کارآفرین توانمند در عرصه های مرتبط با بهداشت و ایمنی مواد غذایی