



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان سمنان

برنامه راهبردی گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده تغذیه و علوم غذایی دانشگاه علوم پزشکی  
سمنان

ارائه دهنده

دکتر مجتبی یوسفی اصلی

مدیر گروه علوم و صنایع غذایی

## مقدمه

هزینه و زمان قابل توجهی در بیشتر سازمان‌ها صرف واکنش به پیامدهای پس از واقعه می‌شود در حالی که می‌توان با پیش بینی و آماده سازی برای مواجهه با تغییرات ناخواسته از هدر رفت انرژی، زمان و هزینه جلوگیری کرد. در بیشتر سازمان‌هایی که اقدامات محافظتی تعریف نشده‌است، زمان و انرژی فقط برای حفظ سازمان صرف می‌شود. در نتیجه نیروی چندان برای پیش‌بینی و آماده سازی برای چالش‌های بعدی نخواهند داشت. از این‌رو این چهره معیوب در این سازمان‌ها منجر به یک وضعیت انفعالی می‌شود. بنابراین به نظر می‌رسد برنامه ریزی مدون در پیشبرد اهداف سازمان موثر باشد. اگرچه برنامه ریزی تضمینی بر موفقیت و دستیابی به تمام اهداف مجموعه نیست، اما به نظر می‌رسد که سازمان‌هایی که برنامه‌ریزی رسمی و مدونی دارند در پیشبرد و دستیابی به اهداف نسبت به دیگر سازمان‌ها در طی دوره زمانی معلوم موفق‌تر عمل کرده‌اند. به‌همین دلیل نیاز به یک برنامه‌ریزی استراتژیک جامع در سازمان ضروری به نظر می‌رسد. این برنامه‌ریزی تصویر روشنی از سازمان و اهداف آن نشان می‌دهد و به سازمان و مدیریت سازمان در هماهنگی و پیشبرد اهداف کمک می‌کند.

علوم و صنایع غذایی مربوط به فرایندهایی است که طی آن مواد خام غذایی گیاهی و حیوانی، تولید، برداشت و فرآوری شده و برای مصرف آماده می‌شوند. رشته علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی شاخه‌ای از علوم کاربردی است که علاوه بر تولید و فرآوری مواد غذایی بر کنترل کیفی و ایمنی مواد غذایی نیز تاکید دارد. دانش آموختگان این رشته توانند با به‌کارگیری دستاوردهای علمی و کاربردی علوم و صنایع غذایی در کنترل کیفی مواد غذایی نقش اساسی داشته باشند و در نهایت نقش موثری در صنایع غذایی کشور به ویژه در واحدهای کنترل کیفیت و تحقیق و توسعه برای تولید و کنترل مواد غذایی سالم ایفا کنند.

گروه علوم و صنایع غذایی مسئول برگزاری برنامه‌های آموزشی و پژوهشی رشته علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی مواد غذایی) در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی سمنان به منظور تعلیم و تربیت مدیران، پژوهشگران و مسئولان فنی در کارخانجات صنایع غذایی و نیز ارگانهای دولتی مربوطه است. مجوز این رشته در سال ۱۳۹۳ از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اخذ گردید و دو سال بعد در مهر ماه ۹۵ اولین دوره دانشجویان رشته کارشناسی پیوسته علوم و صنایع غذایی - گرایش کنترل کیفی و بهداشتی در گروه علوم و صنایع غذایی پذیرش شدند.

جدول ۱. اعضای هیئت علمی و کارشناسان شاغل در گروه علوم و صنایع غذایی - گرایش کنترل کیفی و بهداشتی

نام و نام خانوادگی	مقطع / رشته	مرتبه علمی
آنا عبدالشاهی	دکتری تخصصی / علوم و صنایع غذایی گرایش میکروبیولوژی مواد غذایی	دانشیار
مجتبی یوسفی اصلی	دکتری تخصصی / علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	استادیار
میرمیکائیل موسوی	دکتری تخصصی / علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	استادیار
سلاله رودی	کارشناسی ارشد بیوشیمی	کارشناس پژوهشی - مسئول کتابخانه
هانیه تابان	کارشناسی ارشد میکروبیولوژی	کارشناس آزمایشگاه آموزشی - میکروبیولوژی مواد غذایی
سید ابوذر قریشی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی	کارشناس آزمایشگاه آموزشی - تجزیه و کنترل کیفیت مواد غذایی
زهره بیگلری	کارشناسی ارشد مدیریت آموزشی	مسئول آموزش
محبوبه صفری	کارشناسی ارشد مدیریت آموزشی	کارشناس آموزش

جدول ۲. تعداد دانشجویان فارغ التحصیل و مشغول به تحصیل در رشته علوم و صنایع غذایی از سال ۱۳۹۵

سال پذیرش در رشته علوم و صنایع غذایی	تعداد دانشجویان	مقطع تحصیلی	وضعیت	توضیحات
ورودی مهر ۹۵	۱۰	کارشناسی	فارغ التحصیل	پذیرش ۲ نفر از این ورودی در مقطع کارشناسی ارشد
ورودی مهر ۹۶	۸	کارشناسی	فارغ التحصیل	پذیرش ۱ نفر از این ورودی در مقطع کارشناسی ارشد
ورودی مهر ۹۷	۱۶	کارشناسی	فارغ التحصیل	پذیرش ۱ نفر از این ورودی در مقطع کارشناسی ارشد
ورودی مهر ۹۸	۱۳	کارشناسی	مشغول به تحصیل	-
ورودی مهر ۹۹	۱۵	کارشناسی	مشغول به تحصیل	-
ورودی مهر ۱۴۰۰	۱۴	کارشناسی	مشغول به تحصیل	-
ورودی مهر ۱۴۰۱	۱۰	کارشناسی	مشغول به تحصیل	-

## رسالت (Mission)

ارتقا سطح آموزش و پژوهش در رشته علوم و صنایع غذایی با گرایش کنترل کیفی و بهداشتی همطراز با مراکز علمی و بین المللی می‌باشد.

رسالت این رشته تربیت دانش آموختگانی است که بتوانند در کنترل کیفی و بهداشتی مواد غذایی که در حفظ و ارتقا سلامت جامعه اهمیت زیادی دارد، ایفای نقش نمایند. در این راستا، دانش آموختگان با کسب مهارت‌های علمی و عملی می‌توانند به رفع کمبودها و نارسایی‌های موجود در واحدهای تولیدی، توزیع و عرضه مواد غذایی و نیز مراکز آموزشی، پژوهشی و اجرایی کشور و همچنین صیانت از سلامت محصول و مصرف کننده و ارتقای وضعیت سلامتی مردم با افزایش کیفیت مواد غذایی کمک و همکاری نمایند.

## چشم انداز (Vision)

ما برآنیم تا با توکل و استعانت از خداوند متعال و فراهم نمودن محیط‌های حمایتی مناسب آموزشی و پژوهشی در زمینه‌های مختلف صنایع غذایی، توان علمی اساتید جوان و با انگیزه و ارتباط کاری و نزدیک با قطب علمی رشته، در پنج سال آینده با تربیت دانش آموختگانی توانمند و کارآمد و انجام تحقیقات کاربردی به یکی از گروه‌های برتر آموزشی در سطح کشور تبدیل شویم.

## ارزش ها (Value)

- رعایت ارزشهای دینی و معنوی
- متعهد بودن به حفظ کرامت انسانی
- عدالت محوری
- عملکرد مبتنی بر شواهد
- تصمیم گیری مبتنی بر اطلاعات
- تاکید بر کار تیمی
- تأکید بر حفظ و ارتقاء سلامت جامعه
- مشتری مداری
- بکارگیری صحیح منابع
- تاکید بر همکاری های بین المللی

## توانمندی‌های مورد انتظار از دانش‌آموختگان در پایان دوره

- داشتن نقش کارشناسی در مراکز تصمیم‌گیری و اجرایی نظام غذا و تغذیه کشور
- همکاری در تدوین مقررات آئین نامه‌ها و استانداردهای مواد غذایی
- نظارت و کنترل بر مواد اولیه خام در مراحل مختلف فرآیند و محصول نهایی
- نظارت و کنترل بر عملکرد ماشین آلات، دستگاه‌ها و سیستم‌های ایمنی در واحدهای تولیدی
- نظارت و کنترل بر فرمولاسیون مواد غذایی برای تولید مواد غذایی سالم و با کیفیت
- توانایی انجام آزمایشات لازم برای تجزیه مواد غذایی
- تجزیه و تحلیل یافته‌های آزمایشگاهی
- اصلاح و رفع معایب محصول تا حصول نتیجه مطلوب
- آموزش و آگاهی به جامعه در ارتباط با ایمنی مواد غذایی به منظور حفظ و ارتقاء سلامتی

## ذینفع‌ها

- دانشجویان گروه علوم و صنایع غذایی
- اعضای هیئت علمی و کارکنان گروه علوم و صنایع غذایی
- مردم استان سمنان و ایران
- سازمان‌های در ارتباط با مواد غذایی مانند اداره نظارت بر مواد غذایی، موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی، جهاد کشاورزی، سازمان دامپزشکی و اداره صنایع

## فرصت‌ها در گروه علوم و صنایع غذایی

- همکاری با مرکز تحقیقات سلامت غذایی (نمک)
- وجود EDC فعال در دانشگاه
- وجود مراکز تحقیقاتی در سطح گروه و دانشگاه و استان
- همکاری‌های بین رشته‌ای با گروه تغذیه
- دسترسی به مطلوب به اینترنت
- حمایت مدیریت دانشگاه علوم پزشکی سمنان از گسترش کمی و کیفی آموزش و پژوهش
- نزدیک بودن شهر و دانشکده به تهران

## تهدیدها در گروه علوم و صنایع غذایی

- کمبود آگاهی مردم از مسایل مربوط به فراوری و کیفیت مواد غذایی
- بالینی محور بودن دانشگاه
- نبود ارتباط قوی و مناسب میان دانشگاه و صنعت

## نقاط قوت گروه علوم و صنایع غذایی

- داشتن اعضای هیئت علمی خلاق در حیطه علوم و صنایع غذایی
- استفاده از اعضای هیئت علمی سایر گروه‌ها در پیشبرد اهداف آموزشی
- وجود برنامه مشخص و مدون برای فعالیت‌های آموزشی و پژوهشی در گروه علوم و صنایع غذایی
- وجود طرح درس برای دروس ارائه شده در گروه علوم و صنایع غذایی
- دسترسی به مجلات الکترونیک
- وجود امکانات رایانه‌ای کافی
- وجود فضا و امکانات مناسب فضای آموزشی
- حمایت ریاست محترم دانشکده از اجرای برنامه‌های تدوین شده آموزشی و پژوهشی در گروه علوم و صنایع غذایی
- برگزاری کارگاه‌های مورد نیاز اعضای هیئت علمی
- برگزاری کارگاه‌های مختلف جهت ارتقای سطح علمی دانشجویان در زمینه‌های مختلف

## نقاط ضعف

- عدم وجود مقطع کارشناسی ارشد
- عدم وجود آزمایشگاه‌های مجهز به وسایل و تجهیزات در زمینه تجزیه شیمیایی و آنالیز و سنجش مواد غذایی در گروه علوم و صنایع غذایی
- میزان ناکافی کتاب‌های تخصصی صنایع غذایی در کتابخانه
- نبود چارت سازمانی در گروه علوم و صنایع غذایی
- نبود کارشناس در گروه علوم و صنایع غذایی
- عدم ارتباط سیستماتیک با بخش‌های دیگر
- تعهد خدمت بودن اساتید شاغل در گروه علوم و صنایع غذایی
- کم بودن آگاهی اعضا هیئت علمی و غیر هیئت علمی از شاخص‌های اعتبار بخشی موسسه‌ای

## اهداف راهبردی گروه علوم و صنایع غذایی

### هدف ۱: ارتقای مداوم آموزشی

- ارتقا مداوم سطح کیفیت آموزش در گروه علوم و صنایع غذایی
- استفاده از روش‌های نوین آموزشی در تدریس
- تجهیز بیشتر کتابخانه با کتاب‌های تخصصی مورد نیاز دانشجویان علوم و صنایع غذایی
- ارتقا کمی و کیفی نیروی انسانی در گروه علوم و صنایع غذایی

### هدف ۲: افزایش نشاط دانشجویان و ترغیب مشارکت آن‌ها در برنامه‌های گروه

- توسعه برنامه‌های مذهبی، فرهنگی و ورزشی
- ترغیب مشارکت دانشجویان در اداره فعالیت‌های علمی و صنفی
- ایجاد بستر مناسب در راستای ترویج کار گروهی

### هدف ۳: توسعه تحصیلات تکمیلی

- توسعه زیرساخت‌های آموزشی و پژوهشی گروه
- توسعه و مجهز نمودن آزمایشگاه مجزا مربوط به تحصیلات تکمیلی
- جذب اعضای هیئت علمی مستعد و توانمند

### هدف ۴: ارتقاء سطح توانمندی اعضای هیات علمی و بهبود هرم اعضای هیات علمی

- برگزاری دوره‌های آموزشی منظم ویژه اعضای هیئت علمی
- استفاده از نظر اساتید در مورد برگزاری کارگاهی مورد نیاز گروه علوم و صنایع غذایی
- برنامه ریزی جهت شرکت اعضای هیئت علمی در همایش‌های ملی و در صورت لزوم همایش‌های خارجی

### هدف ۵: ارتقا کیفی و کمی پژوهش در گروه علوم و صنایع غذایی

- انجام طرح‌های تحقیقاتی مبتنی بر اولویت‌های پژوهشی گروه علوم و صنایع غذایی
- استفاده از بستر مرکز تحقیقات سلامت غذایی (نمک) دانشکده در انجام طرح‌های تحقیقاتی
- ارتباط با مراکز برون سازمانی و اخذ اولویت‌های تحقیقاتی آنها
- اطلاع رسانی به موقع در مورد شرایط شرکت در کنگره‌های معتبر داخلی و خارجی علوم و صنایع غذایی

- شرکت در همایش‌های داخلی و خارجی و افزایش آرایه مقالات در این همایش‌ها
- جهت دهی صنعتی طرح‌های تحقیقاتی
- تشویق و ترغیب اساتید گروه در چاپ کتاب و انتشار مقالات بین‌المللی
- تلاش برای افزایش امنیت و ایمنی مواد غذایی در جهت سیاست‌های کلان کشور

#### هدف ۶: ارتقا جایگاه ملی و بین‌المللی

- شناسایی و زمینه‌سازی استفاده از امکانات و فرصت‌های بین‌المللی
- منعقد نمودن تفاهم‌نامه‌ها با مراکز ملی و بین‌المللی
- در نظر گرفتن تسهیلات لازم به منظور اجرای دوره‌های آموزشی و پروژه‌های تحقیقاتی مشترک با مراکز معتبر علمی داخل و خارج از کشور

#### هدف ۷: تجاری سازی نتایج پژوهشی

- توسعه و یا ثبت شرکت دانش بنیان با محوریت اعضای هیئت علمی
- انعقاد تفاهم نامه با صنایع و کارخانجات صنایع غذایی