

برنامه استراتژیک گروه تغذیه و بهداشت مواد غذایی دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی بیرجند

معرفی دانشگاه علوم پزشکی بیرجند

قدیمی ترین دانشگاه علوم پزشکی شرق کشور، در شهر بیرجند و استان خراسان جنوبی واقع است. این دانشگاه در سال ۱۳۶۴ با تصویب وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به عنوان دانشکده پزشکی بیرجند و با ریاست دکتر فروزانفر تاسیس و در سال ۱۳۶۵ با پذیرش ۵۰ دانشجوی پزشکی و ۳۰ دانشجوی پرستاری رسماً فعالیت خود را آغاز نمود.

دانشکده بهداشت

دانشکده بهداشت با سابقه حدود ۲۶ سال، از ابتدا به عنوان گروه بهداشت زیر نظر آموزشکده پیراپزشکی و پس از مراحل پذیرش دوره های کارشناسی به صورت مستقل رسماً در مهرماه ۱۳۸۹ بعنوان دانشکده بهداشت از طریق وزارت متبوع پذیرفته گردیده است. گروه آموزشی بهداشت عمومی نیز از سال ۸۹ در دانشکده بهداشت شروع به فعالیت کرده است که در حال حاضر رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی زیرمجموعه گروه بهداشت عمومی می باشد. پذیرش دانشجو در رشته کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی از سال ۱۴۰۱ آغاز شده است.

چشم انداز یا دورنما (vision):

تصویب و ارتقای کارایی، اثربخشی و سطح علمی گروه تغذیه و بهداشت مواد غذایی و تبدیل آن به یک مرکز برتر تخصصی در زمینه تربیت نیروی متخصص در بین گروه های آموزشی دانشکده های سراسر کشور.

رسالت یا ماموریت (Mission):

رسالت این دوره ارتقاء سطح آموزش و پژوهش در رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی همتراز با مراکز علمی ملی و بین المللی می باشد. علاوه بر این در این رشته باید دانش آموختگانی متعهد، آگاه به مسائل علمی روز، خلاق و حساس به سلامت افراد و جامعه تربیت شوند که بتوانند در کنترل بهداشتی مواد غذایی که در حفظ و

ارتقاء سلامت جامعه نقش مهمی دارد، ایفای نقش نمایند. نظر به تاثیر این رشته در سلامت افراد جامعه، دانش آموختگان متعهد و سرآمد این رشته می توانند نقش موثری در ارتقای بهداشت، ایمنی و کیفیت محصولات غذایی عرضه شده به بازارهای داخلی و خارجی ایفا کرده و تاثیر مهمی در کاهش شیوع بیماری های واگیر و غیر واگیر مرتبط با غذا در جامعه در ۱۰ سال آینده داشته باشند. در این راستا دانش آموختگان با کسب مهارت های علمی و عملی میتوانند به رفع کمبودها و نارسایی های موجود در واحدهای نظارتی و تولیدی مواد غذایی و مراکز آموزشی پژوهشی و اجرایی کشور نقش اساسی داشته باشند. علاوه بر این ارتقاء سطح آموزش و پژوهش در رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی سبب می شود، دانش آموختگان بتوانند شایستگی های لازم در بخش های مدیریتی و سیاستگذاری نظام سلامت را کسب نمایند.

۱. تربیت نیروی انسانی متخصص

هدف اصلی: تربیت دانش آموختگان توانمند و متعهد که قادر به ارائه خدمات آموزشی، پژوهشی و مشاوره ای در زمینه تغذیه و بهداشت مواد غذایی باشند.

توسعه مهارت ها: ارتقاء مهارت های علمی، عملی و اخلاقی دانشجویان برای پاسخگویی به نیازهای جامعه.

۲. تحقیق و توسعه

پژوهش های کاربردی: انجام تحقیقات بنیادی و کاربردی در حوزه تغذیه و بهداشت مواد غذایی برای شناسایی چالش ها و ارائه راهکارهای مؤثر.

نوآوری: ترویج نوآوری در روش ها و فرآیندهای آموزشی و پژوهشی به منظور ارتقاء کیفیت خدمات.

۳. ارتقاء شاخص های تغذیه ای

بهبود وضعیت تغذیه: تلاش برای ارتقاء شاخص های تغذیه ای جامعه از طریق برنامه ریزی، نظارت و اجرای برنامه های آموزشی.

پایش کیفیت غذا: نظارت بر کیفیت، سلامت و ایمنی غذا برای حفاظت از سلامت عمومی.

۴. مشارکت با صنایع و سازمان ها

همکاری بین‌المللی: ایجاد شراکت‌های مؤثر با صنایع غذایی، سازمان‌های دولتی و غیردولتی برای ارتقاء سطح سلامت جامعه.

توسعه پایدار: توجه به توسعه پایدار در تمامی فعالیت‌ها به منظور حفظ منابع طبیعی و محیط زیست.

۵. افزایش آگاهی عمومی

آموزش عمومی: ارتقاء آگاهی جامعه درباره اهمیت تغذیه سالم و بهداشت مواد غذایی از طریق برگزاری کارگاه‌ها، سمینارها و کمپین‌های آموزشی.

ترویج رفتارهای سالم: تشویق افراد به اتخاذ رفتارهای غذایی سالم و آگاهانه.

ارزش‌ها (Values):

گروه تغذیه و بهداشت مواد غذایی معتقد است که سلامتی حق همه انسان‌هاست و دانش‌آموختگان این رشته بایستی با کسب بینش "سلامت نگر، جامعه نگر و آینده نگر" و نیز با استفاده از آخرین دستاوردهای علمی و کاربردی در زمینه بهداشت و ایمنی غذا، و با تکیه بر اصول اخلاقی و اعتقادی دین مبین اسلام و همکاری‌های بین‌بخشی و نیز با در نظر گرفتن اولویت‌های ملی و منطقه‌ای و همچنین تاکید بر حفظ و ارتقاء سلامت جامعه، با واحدهای تولیدی صنایع غذایی و ادارات کنترل و نظارت و مراکز تحقیقاتی همکاری داشته و با در نظر گرفتن نیازها و خواسته‌های غذایی جامعه، برای رسیدن محصول غذایی سالم به دست مصرف‌کننده سعی و تلاش خواهند کرد. لذا دانش‌آموختگان این رشته بایستی اطلاعات و توانمندی‌های خود را به صورت چندپیشه‌ای کسب نمایند.

۱. کیفیت و ایمنی

- توجه به کیفیت خدمات: ارتقاء کیفیت خدمات آموزشی، پژوهشی و مشاوره‌ای به عنوان یکی از ارکان اصلی برنامه.
- ایمنی غذایی: تأکید بر ایمنی غذا و بهداشت مواد غذایی برای حفاظت از سلامت جامعه.

۲. عدالت و انصاف

- عدالت محوری: پایبندی به اصل عدالت در ارائه خدمات و دسترسی به منابع غذایی سالم برای همه اقشار جامعه.
- حفظ کرامت انسانی: احترام به حقوق و کرامت تمامی افراد در فرآیندهای آموزشی، پژوهشی و درمانی.

۳. پاسخگویی و شفافیت

- پاسخگویی به نیازهای علمی جامعه: تلاش برای پاسخگویی به نیازهای علمی و تغذیه‌ای جامعه در سطوح استانی، ملی و بین‌المللی.
- شفافیت در تصمیم‌گیری‌ها: استفاده از انتقادات و پیشنهادات مراجعین و کارکنان برای بهبود کیفیت خدمات.

۴. نوآوری و خلاقیت

- تفکر استراتژیک و نوآورانه: تشویق به نوآوری در روش‌ها و فرآیندهای آموزشی و پژوهشی.
- تحقیق و توسعه: ترویج پژوهش‌های بین‌رشته‌ای برای ارتقاء سطح علمی دانش‌آموختگان.

۵. همکاری و مشارکت

- کار گروهی: ارج نهادن به کار تیمی و همکاری با سایر رشته‌ها برای دستیابی به اهداف مشترک.
- مشارکت با صنایع غذایی: همکاری با صنایع غذایی برای ارتقاء کیفیت محصولات و خدمات.

۶. مسئولیت اجتماعی

- تعهد به مسئولیت اجتماعی: توجه به نیازهای اجتماعی و اقتصادی جامعه در طراحی برنامه‌ها.
- حفاظت از محیط زیست: توجه به مسائل زیست‌محیطی در فرآیندهای تولید و توزیع مواد غذایی.

۷. پایداری

- توسعه پایدار: ترویج شیوه‌های تغذیه‌ای پایدار که به حفظ منابع طبیعی کمک کند.

- توانمندسازی جامعه: ارتقاء توانمندی‌های افراد در زمینه تغذیه سالم و مدیریت منابع غذایی.

نقش‌های دانش‌آموختگان در جامعه:

۱. نقش‌های آموزشی
۲. نقش‌های پژوهشی
۳. نقش‌های مشاوره‌ای
۴. نقش‌های مدیریتی در کنترل و سلامت و بهداشت مواد غذایی
۵. نقش‌های خدماتی (انجام آزمایشات تخصصی)
۶. نقش‌های نظارتی در کنترل و سلامت و بهداشت مواد غذایی

۱. نقش‌های آموزشی

آموزش عمومی: دانش‌آموختگان در ارائه آموزش‌های لازم در زمینه تغذیه به جامعه، از جمله افراد، خانواده‌ها و گروه‌های خاص (مانند سالمندان و ورزشکاران) فعالیت دارند. این آموزش‌ها می‌تواند شامل اصول تغذیه سالم، انتخاب غذاهای مناسب و آگاهی از عادات غذایی صحیح باشد.

آموزش حرفه‌ای: آنها همچنین مسئولیت آموزش به دیگر حرفه‌های وابسته مانند پرستاران، پزشکان و سایر متخصصان بهداشت را بر عهده دارند تا بتوانند به بهبود کیفیت خدمات درمانی کمک کنند.

۲. نقش‌های پژوهشی

تحقیق و توسعه: دانش‌آموختگان در شناسایی مسائل و مشکلات تغذیه‌ای جامعه، تعیین اولویت‌های پژوهشی و انجام تحقیقات کاربردی در زمینه غذا و تغذیه نقش دارند. این پژوهش‌ها می‌تواند به توسعه راهکارهای مؤثر برای مشکلات تغذیه‌ای موجود کمک کند.

مدیریت پروژه‌های تحقیقاتی: آنها همچنین مسئولیت مدیریت اجرای پروژه‌های تحقیقاتی را بر عهده دارند و باید نتایج تحقیقات را تحلیل کرده و پیشنهادات عملی ارائه دهند.

۳. نقش‌های مشاوره‌ای

«شاوَره واحدهای تولید مواد غذایی: دانش‌آموختگان می‌توانند به عنوان مشاوران واحدهای تولیدی جهت افزایش کیفیت و ایمنی مواد غذایی و نیز خواص تغذیه‌ای غذا فعالیت داشته باشند.

مشاوره تغذیه: دانش‌آموختگان می‌توانند به عنوان مشاوران تغذیه در مراکز درمانی، کلینیک‌ها و مطب‌های خصوصی فعالیت کنند. آنها رژیم‌های غذایی مناسب برای بیماران با بیماری‌های خاص (مانند دیابت یا بیماری‌های قلبی) را طراحی می‌کنند.

تدوین برنامه‌های غذایی: آنها مسئول تدوین برنامه‌های غذایی برای گروه‌های خاص مانند کارگران کارخانه‌ها، زندانیان یا سربازان هستند تا اطمینان حاصل شود که نیازهای تغذیه‌ای این گروه‌ها برآورده می‌شود.

۴. نقش‌های مدیریتی

برنامه‌ریزی و نظارت: دانش‌آموختگان در برنامه‌ریزی و نظارت بر خدمات تغذیه‌ای در مراکز بهداشتی درمانی فعالیت دارند. این شامل ارزیابی وضعیت تغذیه‌ای جامعه و تدوین استراتژی‌هایی برای بهبود آن است.

همکاری با صنایع غذایی: آنها می‌توانند با صنایع غذایی همکاری کنند تا کیفیت محصولات غذایی را ارتقاء دهند و استانداردهای بهداشتی را رعایت کنند.

۵. نقش‌های خدماتی (انجام آزمایشات تخصصی)

دانش‌آموختگان قادر به انجام آنالیزهای ترکیبات غذا، مواد آلوده کننده غذا، تست‌های کیفیت و ایمنی غذا خواهند بود.

۶. نقش‌های نظارتی در کنترل و سلامت و بهداشت مواد غذایی

دانش‌آموختگان قادر به نظارت بر واحدهای تولیدی مواد غذایی، بسته‌بندی و عرضه مواد غذایی جهت اطمینان از کیفیت، ایمنی و امنیت غذا خواهند بود.

نقاط قوت (Strengths):

- وجود اعضای هیئت علمی با انگیزه، متعهد و متخصص.
- توانایی اساتید گروه در زمینه تدریس و نیز انجام طرح های پژوهشی در سطح ملی و بین المللی.
- توانمندی اساتید گروه در زمینه اجرایی و مدیریتی.
- داشتن برنامه آموزشی مدون توسط تک تک اعضای گروه.
- روند افزایشی ارتقای مرتبه علمی اعضای هیئت علمی.
- وجود آزمایشگاه و تجهیزات کمک آموزشی برای آموزش دانشجویان.
- وجود آزمایشگاه جامع تحقیقات در دانشگاه.
- امکان تعامل و همکاری خوب با معاونت غذا و دارو
- وجود کارشناسان متعهد، با انگیزه و توانمند
- وجود ارتباط موثر در میان تک تک اعضای گروه
- داشتن سالن شورای مناسب برای برگزاری جلسات و کارگاه ها .
- ارتباطات درون بخشی مناسب
- وجود مراکز تحقیقاتی در دانشگاه

نقاط ضعف (Weakness):

- کمبود مواد و تجهیزات آزمایشگاهی و در نتیجه وابستگی نسبی گروه جهت اجرای واحدهای عملی به معاونت غذا و دارو.
- عدم وجود بودجه کافی جهت خرید مواد آزمایشگاهی
- نداشتن کارشناس دارای پست رسمی
- نداشتن فضای فیزیکی کافی
- فقدان سیستم پایش و ارزشیابی کارآمد
- کمبود امکانات رفاهی اعضای هیات علمی و کارشناسان
- عدم وجود بودجه کافی جهت انجام طرح های پژوهشی

فرصت ها (Opportunities):

- وجود برنامه های آموزشی مختلف جهت توانمند سازی اساتید در دانشگاه
 - امکان همکاری و ارتباط پویا با سایر دانشگاههای علوم پزشکی و مراکز تحقیقاتی تابعه
 - همجواری با وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و سایر سازمان ها و نهادهای رسمی کشور
 - قرار داشتن دانشکده در پردیس مرکزی دانشگاه
 - تعامل و همکاری مناسب با گروه های موجود در دانشکده شامل: اپیدمیولوژی و آمار زیستی، مهندسی بهداشت محیط و آموزش بهداشت
 - وجود زمینه های تحقیقاتی بویژه ر زمینه محصولات استراتژیک استان
- گروه تغذیه و بهداشت مواد غذایی می توانند به عنوان نقاط قوتی برای توسعه و پیشرفت در زمینه تغذیه و بهداشت در جامعه مورد توجه قرار گیرند. در ادامه به بررسی مهم ترین فرصت ها پرداخته می شود:

۱. افزایش آگاهی عمومی

آموزش و فرهنگ سازی: با توجه به نیاز جامعه به اطلاعات تغذیه ای، ایجاد برنامه های آموزشی و کمپین های آگاهی بخشی می تواند به ارتقاء سواد تغذیه ای کمک کند.

استفاده از رسانه ها: همکاری با رسانه ها و سازمان های اجتماعی برای ترویج تغذیه سالم و بهداشت مواد غذایی.

۲. پیشرفت های علمی و فناوری

تحقیقات نوین: بهره گیری از پیشرفت های علمی در زمینه تغذیه و بهداشت مواد غذایی، از جمله تحقیقات در زمینه نانو فناوری، بیوتکنولوژی و علم داده ها.

توسعه فناوری های جدید: استفاده از فناوری های نوین برای نظارت بر کیفیت غذا و ایمنی آن، مانند حسگرها و سیستم های هوشمند.

۳. همکاری بین المللی

شراکت با سازمان‌های جهانی: همکاری با سازمان‌هایی مانند سازمان جهانی بهداشت (WHO) و برنامه جهانی غذا (WFP) برای تبادل دانش و تجربیات.

جذب کمک‌های بین‌المللی: استفاده از منابع مالی و فنی بین‌المللی برای پروژه‌های تحقیقاتی و توسعه‌ای.

۴. حمایت دولت و سیاست‌گذاران

سیاست‌های حمایتی: حمایت دولت از برنامه‌ها و پروژه‌های مرتبط با تغذیه و بهداشت، از جمله تخصیص بودجه مناسب.

تدوین قوانین جدید: ایجاد قوانین و مقررات جدید برای ارتقاء ایمنی غذا و بهبود وضعیت تغذیه‌ای جامعه.

۵. توجه به امنیت غذایی

برنامه‌ریزی برای امنیت غذایی: تدوین برنامه‌هایی برای تأمین امنیت غذایی در برابر بحران‌ها، مانند تغییرات اقلیمی یا بحران‌های اقتصادی.

توسعه کشاورزی پایدار: ترویج شیوه‌های کشاورزی پایدار که به تأمین مواد غذایی سالم کمک کند.

۶. افزایش تقاضا برای محصولات سالم

رشد بازار محصولات ارگانیک: افزایش تمایل مردم به خرید محصولات ارگانیک و سالم می‌تواند فرصتی برای توسعه کسب‌وکارهای مرتبط باشد.

توسعه برندهای محلی: حمایت از تولیدکنندگان محلی برای ارائه محصولات سالم و با کیفیت.

این فرصت‌ها می‌توانند به عنوان محرک‌هایی برای پیشرفت گروه تغذیه و بهداشت مواد غذایی عمل کنند و در نهایت منجر به ارتقاء سلامت جامعه شوند.

تهدیدها (threats):

- عدم تخصیص بودجه کافی جهت تأمین مواد اولیه و نیز اجرای برنامه‌های گروه
- عدم حمایت‌های تشویقی دانشگاه از تولیدات علمی اساتید

- عدم اطلاع رسانی صحیح توانمندی ها به مقامات تصمیم گیر و سازمان های برون بخشی در زمینه آموزشی و پژوهشی اعضای هیئت علمی و گروه
- محدودیت منابع مالی و عدم تخصیص مناسب منابع مالی جهت انجام پژوهش های کاربردی.
- عدم دسترسی به تجهیزات آزمایشگاهی و فناوری های نوین می تواند کیفیت پژوهش ها و آموزش ها را تحت تأثیر قرار دهد
- عدم آگاهی کافی جامعه از اهمیت تغذیه سالم و بهداشت غذا، می تواند مانع از اجرای مؤثر برنامه ها شود
- وجود نگرش درمان محور به جای سلامت محور در سطح جامعه، دانشگاه ها و وزارتخانه ها می تواند مانع از توجه کافی به پیشگیری و ارتقاء سلامت تغذیه ای شود

اهداف کلی:

۱. ایجاد جامعه ای سالم: هدف اصلی این برنامه، ایجاد یک جامعه سالم و آگاه است که در آن افراد بتوانند از تغذیه مناسب و ایمنی غذایی بهره مند شوند.
۲. توسعه پایدار
پایداری منابع غذایی: ترویج شیوه های تغذیه ای پایدار که به حفظ منابع طبیعی و محیط زیست کمک کند. این شامل استفاده از روش های کشاورزی پایدار و کاهش ضایعات غذایی است.
۳. ارتقاء کیفیت تغذیه: ارتقاء شاخص های تغذیه ای و تلاش برای بهبود وضعیت تغذیه ای جامعه و جلب رضایت گیرندگان خدمات.
بهبود وضعیت تغذیه ای: تلاش برای ارتقاء شاخص های تغذیه ای جامعه از طریق آموزش، پژوهش و سیاست گذاری مناسب. این شامل کاهش سوء تغذیه و افزایش دسترسی به غذاهای سالم است.

۴. تحقیق و توسعه کمی و کیفی فعالیت‌های پژوهشی بنیادی و دانش‌بنیان برای ارتقاء سطح علمی گروه. انجام تحقیقات بنیادی و کاربردی در زمینه تغذیه و بهداشت مواد غذایی برای شناسایی چالش‌ها و ارائه راهکارهای مؤثر. تربیت پژوهشگران مسلط به آنالیز مواد و تحلیل داده‌ها

۵. آموزش و توانمندسازی

آموزش عمومی: افزایش آگاهی عمومی درباره اهمیت تغذیه سالم و بهداشت مواد غذایی از طریق برنامه‌های آموزشی، کارگاه‌ها و کمپین‌های آگاهی‌بخشی.

- تربیت نیروی انسانی متخصص با درک ایمنی و بهداشت مواد غذایی
- تربیت نیروی انسانی متخصص و متعهد در زمینه کاهش فساد مواد غذایی و کاهش شیوع بیماری‌های مرتبط با غذا
- تربیت مدیران و نظارت‌کنندگان بهداشت مواد غذایی با شایستگی‌های علمی و عملی
- تربیت نیروی انسانی متعهد و توانمند در همکاری با متخصص‌های مختلف بهداشت و سلامت

۶. همکاری بین‌المللی

شراکت با سازمان‌های جهانی: ایجاد همکاری با سازمان‌های بین‌المللی برای تبادل دانش و تجربیات، به ویژه در زمینه ایمنی و امنیت غذایی و تغذیه.

۷. پاسخگویی به نیازهای جامعه

توجه به نیازهای محلی: شناسایی نیازهای خاص جامعه و طراحی برنامه‌ها بر اساس آن‌ها، تا اطمینان حاصل شود که خدمات ارائه شده پاسخگوی نیازهای واقعی افراد باشد.

۸. ایجاد زیرساخت‌های مناسب

توسعه زیرساخت‌ها: سرمایه‌گذاری در تجهیزات پیشرفته و فناوری‌های نوین برای بهبود کیفیت خدمات آموزشی و پژوهشی.