

دانشکده تغذیه و علوم غذایی



**تهیه کنندگان و شماره‌های تماس:**

رئیس اداره آموزش:

خانم ناهید معظم 03137923157

کارشناس امور پژوهشی:

خانم هاجر حیدری 03137923164

کارشناس امور دانشجویی فرهنگی:

خانم مرجان واعظ 03137923165

کارشناسان آزمایشگاه:

خانم‌ها راضیه اسحاقی، ملیحه‌ خان احمدی 03137923152

**معرفی :**

در سال 1366 گروه تغذیه پس از جدا شدن انستیتو تحقیقات تغذیه اصفهان از انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی ایران وابسته به دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران تشکیل شد. سپس گروه تغذیه به دانشکده داروسازی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان منتقل شد و در ادامه به دانشکده بهداشت انتقال یافت. اولین دوره دانشجویان رشته تغذیه در مقطع کارشناسی از بهمن ۱۳۶۷ شروع به تحصیل نمودند. با توجه به گسترش رشته‌های تغذیه و علوم و صنایع غذایی براساس اهداف دانشگاه علوم پزشکی اصفهان و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، با تاسیس دانشکده در سال 1373 موافقت رسمی بعمل آمد.

 هدف از تاسيس دانشکده تغذيه و علوم غذايي در دانشگاه علوم پزشکي اصفهان تربيت نيروي انساني دانا، کارآمد و متعهد به ارزش‌هاي اسلامي و اصول علمي و فني با انگيزه مردمي در سطوح كارشناسي، کارشناسي ارشد و دکتراي تخصصي در راستای ارتقاء سلامت جامعه و گسترش دانش و توليد علم می‌باشد.

**ارکان دانشکده تغذیه و علوم غذایی عبارتند از :**

1. حوزه ریاست
2. حوزه معاونت آموزشی
3. حوزه معاونت پژوهشی
4. حوزه معاونت دانشجویی و فرهنگی
5. مرکز تحقیقات تغذیه و امنیت غذایی
6. آزمایشگاه

**1- حوزه ریاست**

در حال حاضر در اين دانشکده حدود ۲۰۰ دانشجوي کارشناسي و بيش از ۴۰ دانشجوي کارشناسي ارشد و دکترای تخصصی مشغول به تحصیل هستند. اين واحد علمي بر اساس سياست جمهوري اسلامي ايران، ارتباط علمي با پژوهشگران، مؤسسات و دانشگاه‌هاي داخل و خارج کشور جهت ارتقاء دانش تغذيه و علوم غذايي دارد.

**2- معاونت آموزشی**

معاونت آموزشی و تحصیلات تکمیلی وظیفه برنامه‌ریزی، اداره و نظارت بر فعالیت‌های آموزشی اعضای هیات‌ علمی و دانشجویان مقاطع مختلف تحصیلی دانشکده را در راستای اسناد بالادستی بر عهده دارد. این معاونت همراه با مدیریت‌های برنامه‌ریزی و نظارت آموزشی، در انجام کلیه فرآیندهای آموزشی انجام وظیفه می‌کند.

**گروه‌های آموزشی دانشکده عبارتند از:**

* **گروه تغذیه بالینی**

در حیطه های مختلف مانند رژيم شناسي، تغذيه بيمارستاني، تغذيه سلولي و ملكولي، بيوشيمي تغذيه و ... فعالیت دارد.

* **گروه تغذیه جامعه**

تغذيه جامعه شاخه‌اي از علم تغذيه است كه طیف وسيعي از موضوعات مربوط به غذا، تغذيه و جامعه را در بر می گیرد. در این علم به نیازهای تغذیه افراد، خانواده‌ها وگروه‌هاي خاص سنی، جنسی و شغلی عموما در غالب جمعیت‌ها توجه ویژه‌‌‌ای می شود. این علم به دسترسی عموم مردم به غذای کافی‌ نگاه ویژه ای دارد.

* **گروه علوم و صنایع غذایی**

علوم و صنایع غذایی، شامل مجموعه ای از علوم مرتبط با ارزیابی کیفیت و سلامت میکروبی، شیمیایی، فیزیکی و مدیریت ایمنی  غذا در زنجیره مزرعه تا سفره است. گروه علوم و صنایع غذایی، از اردیبهشت ماه سال ۱۳۹۰ در دانشکده تغذیه و علوم غذایی احداث شده است.

**رشته ها و مقاطع تحصیلی:**

* کارشناسی تغذیه
* کارشناسی ارشد تغذیه
* کارشناسی ارشد علوم بهداشتی در تغذیه
* کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی
* دکترای علوم تغذیه

**3- معاونت پژوهشی**

معاونت پژوهشی واحدی است که هدایت امور تحقیقاتی و پژوهشی دانشکده را در قالب وظایف زیر عهده دار می‌باشد:

* تعیین و تصویب خط مشی‌های پژوهشی و خدماتی دانشکده و نظارت بر اجرای آنها در چارچوب مقررات و مصوبات ابلاغ شده از طرف شورای پژوهشی معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه.
* اطلاع رسانی لازم در زمینه برگزاری سمینارها و کنفرانس‌های داخلی و خارجی.
* دریافت، بررسی و تصویب پایان نامه‌ها
* معرفی متقاضیان جهت استفاده از دوره فرصت مطالعاتی و یا کنگره‌های خارج از کشور.
* همکاری در برگزاری همایش‌ها.

**4- معاونت فرهنگی و دانشجویی**

برنامه‌ریزی، اجرا، هدایت، نظارت و ارزیابی کلیه امور دانشجویی و فرهنگی از جمله امور فرهنگی، اجتماعی و فوق برنامه، ورزش و تربیت بدنی، رفاهی و مشاوره دانشجویی در حدود مقررات و ضوابط مصوب بر عهده معاونت دانشجویی و فرهنگی می‌باشد.

مهمترین وظایف معاونت دانشجویی فرهنگی به شرح ذیل می‌باشد:

- برنامه‌ریزی جهت گسترش ارزش‌های اسلامی و انقلابی.

- مطالعه و نظارت بر اجرای قوانین و آئین نامه‌های دانشجویی و فرهنگی.

- برنامه‌ریزی و نظارت بر اجرای امور دانشجویی (رفاهی، تربیت بدنی، مشاوره و ...).

- بررسی و اتخاذ تصمیم درباره مسائل و مشکلات دانشجویی.

- برنامه‌ریزی و نظارت بر امور فوق برنامه دانشجویی.

- حمایت و تشویق در انجام پژوهش‌های فرهنگی دانشجویی.

- اجرایی کردن برنامه‌های پیشنهادی معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه.

- پیگیری تشکیل انجمن‌ها، تشکل‌ها و کانون‌های دانشجویی.

- مهیا نمودن شرایط و ترغیب نیروهای دانشگاهی به حضور در صحنه‌های مختلف علمی، سیاسی و فرهنگی.

- تعامل با مراکز، موسسات و نهادهای فرهنگی و انقلابی برای انجام فعالیت‌های فکری، فرهنگی و هنری.

- برنامه‌ریزی جهت استفاده بهینه از امکانات فرهنگی و هنری.

**5- مرکز تحقیقات تغذیه و امنیت غذایی**

امنیت غذایی به مفهوم آن است که «همه ی مردم در همه‌ی زمان‌ها، از لحاظ فیزیکی و اقتصادی به مواد غذایی کافی، سالم، و مغذی دسترسی داشته باشند تا نیازهای تغذیه ای آنها تامین شود و برای یک زندگی سالم و فعال بتوانند اولویت غذایی داشته باشند».

ارزش‌های مرکز تحقیقات تغذیه و امنیت غذایی شامل موارد زیر است :

* سلامت به عنوان حق اساسي همه مردم است.
* احترام به اساتید ، دانشجویان و مشارکت کنندگان در برنامه های مرکز در اولویت اول قرار دارد .
* حفظ کرامت انسانی و شئونات دانشگاهی همواره در سرلوحه ارزش‌های مرکز است.
* دسترسي عادلانه و آسان اقشار مختلف جامعه به خدمات سلامت و تغذیه سالم فراهم گردد.
* مسوولیت پذیری ، تعهد کاری ، ایجاد روحیه مثبت و انگیزه در بین همکاران ، دانشجویان و کارکنان دانشگاهی و مشارکت کنندگان از جایگاه ویژه ای برخوردار است.
* رعایت اصول اخلاق علمی و حرفه ای در برنامه های مرکز همواره مورد تأکید قرار می‌گیرد.
* بر فعالیت گروهی و کار علمی- پژوهشی تیمی تاکید می‌شود.
* به کاربردی بودن نتایج تحقیقات در راستای ارتقای سلامت جامعه توجه ویژه‌ای می‌شود.

**6- آزمایشگاه**

آزمایشگاه‌های دانشکده تغذیه و علوم غذایی شامل چهار بخش شیمی، میکروبیولوژی، مولکولی و آنالیز دستگاهی پیشرفته می‌باشد. از سال 1393 آزمایشگاه­های شیمی و میکروبیولوژی براساس آیین­نامه تاسیس و بهره‌برداری آزمایشگاه­های همکار و مجاز کنترل مواد و فراورده­های خوردنی و آشامیدنی مورد بررسی و تایید صلاحیت گردید و از طرف معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان بعنوان آزمایشگاه مجاز جهت کنترل مواد اولیه و فرآورده­های خوردنی و آشامیدنی پذیرفته شد.

**مجموعه فعالیت­های آزمایشگاه شامل موارد زیر است :**

- انجام آزمون‌های فیزیکو شیمیایی و میکروبی مرتبط با کنترل کیفیت روغن‌ها و چربی‌ها، شیر و فرآورده‌های لبنی، غلات، فرآورده‌های میوه و سبزیجات، قندها و مواد بسته بندی واحد­های تولید کننده محصولات غذایی استان مطابق ضوابط و استانداردهای ملی تعیین شده

- مطابقت دادن نتایج آزمون­ها با آخرین معیارهای استاندارد­های ملی مصوب و ضوابط جاری وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

- اعتبارسنجی روش‌های آزمون شیمیایی و میکروبی

- تهیه دستورالعمل‌ها و روش‌های اجرایی آزمون‌ها

- آموزش کارآموزان و دانشجویان

- انجام طرح‌های تحقیقاتی با هماهنگی مراکز تحقیقاتی و علمی

آزمایشگاه‌های دانشکده تغذیه و علوم غذایی مجهز به تجهیزات پیشرفته مانند دستگاه طیف سنج پلاسمای جفت شده القایی، پی سی آر، الیزاریدر، اتوآنالیزر و پالس فیلد‌ژل الکتروفورز و تجهیزات عمومی جهت انجام آزمون‌های مختلف مرتبط با رشته تغذیه و علوم و صنایع غذایی می‌باشد.

