

مخاطبان: ترم سوم کارشناسی ارشد صنایع غذایی
درس پیش نیاز: -
ساعت مشاوره: یکشنبه: 12-14

عنوان درس ایمنی مواد غذایی
تعداد و نوع واحد: 2 واحد نظری
زمان ارائه درس: یکشنبه: 16-18
مدرس/ مدرسان: دکتر احسان صادقی

شرح درس:

در این درس دانشجویان مخاطرات موجود در مواد غذایی، نمونه برداری، شناخت آلودگی ها و بیماری های مرتبط با غذا و مقررات و بازرسی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و کنترل آنها را فرا خواهند گرفت.

هدف کلی :

هدف کلی این درس، فراگیری و کسب دانش لازم از مسائل پایه و اساسی بهداشت مواد غذایی، انواع فساد و مسمومیت های غذایی، بازرسی مواد غذایی و راه های کنترل و پیشگیری از بروز بیماری های منتقله از مواد غذایی است.

اهداف ویژه :

اهداف ویژه آشنایی دانشجویان در این درس با:

- 1- دانشجو تعاریف و تقسیم بندی غذاها را بشناسد.
- 2- دانشجو روشهای کنترل بهداشتی و کنترل کیفیت مواد غذایی را بشناسد.
- 3- دانشجو هازاردهای فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیک در مواد غذایی را بشناسد.
- 4- دانشجو با انواع تقلب در گوشت و فراورده های گوشتی، شیر و فراورده های لبنی، مرباها و مارمالاد، ترشیاها و شورپها، آب میوه ها، تنقلات و خشکبار، رب گوجه و آبلیمو آشنا شود.
- 5- دانشجو روش های بازرسی بهداشتی و کنترل تخم مرغ، ماکارونی، سویا، ماهی، صدفها، اغذیه دریایی، کنسروها و روغن ها را بداند.
- 6- دانشجو با استانداردهای HACCP، GMP، GHP آشنا شود.
- 7- دانشجو با استانداردهای ISO، CODEX، FDA، IDF آشنا شود.
- 8- با اصول بازرسی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی آشنا شود.

اهداف رفتاری :

- 1- دانشجو بتواند تعاریف و تقسیم بندی غذاها را توضیح دهد.
- 2- دانشجو بتواند روشهای کنترل بهداشتی و کنترل کیفیت مواد غذایی را بیان کند.
- 3- دانشجو بتواند هازاردهای فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیک در مواد غذایی را بیان کند.
- 4- دانشجو بتواند انواع تقلب و روش های شناسایی آنها در گوشت و فراورده های گوشتی، شیر و فراورده های لبنی، مرباها و مارمالاد، ترشیاها و شورپها، آب میوه ها، تنقلات و خشکبار، رب گوجه و آبلیمو را توضیح دهد.
- 5- دانشجو بتواند روش های بازرسی بهداشتی و کنترل تخم مرغ، ماکارونی، سویا، ماهی، صدفها، اغذیه دریایی، کنسروها و روغن ها را بیان کند.

- 6- دانشجو بتواند اصول HACCP، GMP، GHP را توضیح دهد.
- 7- دانشجو بتواند محدوده و هدف استانداردهای ISO، CODEX، FDA، IDF را توضیح دهد.
- 8- اصول بازرسی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را بیان کند.

منابع

- 1- رکنی، نوردهر. اصول بهداشت مواد غذایی. انتشارات دانشگاه تهران. 1387
- 2- امیدوار، نسرین. تغذیه و بهداشت مواد غذایی. شرکت چاپ و نشر کتاب های درسی ایران. 1389
- 3- فرج زاده، داوود. بهداشت مواد غذایی. انتشارات نوربخش. 1390

روش تدریس: سخنرانی و پرسش و پاسخ (استاد محور و دانشجومحور)
وسایل کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، رایانه، لوح فشرده حاوی پاورپوینت، موس پوینتر

تکالیف:

- 1-ارایه ژورنال کلاب
- 2-شرکت فعال درکلاس درس و آزمون پایانی

سنجش و ارزشیابی:

انجام آزمون پایان ترم به شکل سوالات چهارگزینه ای، تشریحی و جای خالی از منابع معرفی شده و مطالب ارایه شده در کلاس

سنجش و ارزشیابی

نمره	روش آزمون	آزمون
15	تشریحی، چهارگزینه ای	آزمون پایان ترم
5	سمینار و ژورنال کلاب	فعالتهای آموزشی

سیاستها:

از دانشجویان محترم انتظار می رود که با توجه به اهمیت این واحد درسی به نکات زیر توجه فرمایند:

1 – حضور منظم و دقیق در کلاس (بیش از 3 جلسه غیبت نمره صفر لحاظ می گردد).

2- شرکت در فعالتهای داخل کلاسی و بحث گروهی

3 – رجوع به منابع معرفی شده

4-انجام به موقع تکالیف

5-استفاده ازگوشی همراه در کلاس ممنوع می باشد.

جدول زمانبندی:

شماره جلسه	موضوع
1	کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی
2	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی
3	روش های سنتی نگهداری مواد غذایی
4	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن
5	انواع میکروارگانیسم های مهم در بهداشت مواد غذایی
6	انواع مسمومیت های مختلف غذایی
7	تقلب های غذایی
8	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب
9	پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و لبنیات
10	بیماری های منتقله از شیر و لبنیات
11	بیماری های منتقله از گوشت
12	آشنایی با نحوه کشتار و رعایت اصول بهداشتی در کشتارگاه ها
13	روش های بازرسی بهداشتی گوشت
14	بهداشت اماکن غذاخوری
15	بهداشت کارگران در صنایع غذایی
16	سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی
17	سمینار (ژورنال کلاب)