

دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

عنوان درس: بهداشت محیط ۳ مخاطبان: دانشجویان کارشناسی ترم ۵ بهداشت عمومی

تعداد واحد: (یا سهم استاد از واحد): ۰,۳۳ واحد ساعت پاسخگویی به سوالات فراگیر: شنبه ۱۴-۱۲

زمان ارائه درس: چهار شنبه ۱۲-۱۰ نیمسال اول سال تحصیلی ۱۴۰۲-۱۴۰۱ مدرس: دکتر معین بشیری-دکترای صنایع غذایی

درس پیش نیاز: ندارد

هدف کلی درس:

آشنایی دانشجویان با مسائل مهم و نوین در مباحث ایمنی، تغذیه ای، آزمایشگاهی و صنعتی غذا.

جلسه اول

غذاهای مدرن

اهداف کلی:

معرفی غذاهای نوین که با توجه به پیشرفت علمی و صنعتی در زمینه غذا بوجود آمده اند.

معرفی و شرح غذاهای عملگرا و مکانیسم عملکرد آن ها.

اهداف ویژه

آشنایی با غذاها و محصولات پروبیوتیک به عنوان یکی از غذاهای مدرن.

آشنایی با غذاها و محصولات پری بیوتیک به عنوان یکی از غذاهای مدرن.

آشنایی با غذاها و محصولات سین بیوتیک به عنوان یکی از غذاهای مدرن.

در پایان دانشجو باید:

۱. با غذاها و فرآورده های پروبیوتیک آشنا باشد.

۲. با غذاها و فرآورده های پری بیوتیک آشنا باشد.

۳. با غذاها و فرآورده های سین بیوتیک آشنا باشد.

۴. مکانیسم عمل غذاهای عملگرا را بتواند شرح دهد.

جلسه دوم

غذاهای مدرن

اهداف کلی:

معرفی غذاهای نوین که با توجه به پیشرفت علمی و صنعتی در زمینه غذا بوجود آمده اند

اهداف ویژه

آشنایی با غذاها و محصولات تراریخته یا تغییر ژنیک یافته به عنوان یکی از غذا های مدرن.
آشنایی با غذاها و محصولات ارگانیک.

در پایان دانشجو باید:

۱. با غذاها و فراورده های تراریخته آشنا باشد.
۲. با غذاها و فراورده های ارگانیک آشنا باشد.
۳. شرایط تولید فراورده های تراریخته و ارگانیک را بشناسد.

جلسه سوم

روش های نوین کنترل کیفی مواد غذایی.

اهداف کلی

آشنایی دانشجویان با روش های نوین جهت تشخیص و کنترل میکروبی و شیمیایی غذاها.
آشنایی دانشجویان با روش های سریع و قابل اعتماد در زمینه کنترل کیفیت مواد غذایی.

اهداف ویژه

آشنایی با روش های جدید فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی در زمینه کنترل کیفیت صنایع غذایی.

در پایان دانشجو باید قادر باشد:

۱. انواع روش های نوین در کنترل کیفیت مواد غذایی (امپدانس، PCR، الایزا و ...) را شرح دهد.

منابع:

Genetically Engineered Crops in the United States, Jorge Fernandez-Cornejo; Seth Wechsler; Mike Livingston; Lorraine Mitchel. 2014.

Food Politics: What Everyone Needs to Know, By Robert Paarlberg, Oxford University Press, 2010.

میکروبیولوژی مواد غذایی آدامز، مترجم دکتر علی مرتضوی، انتشارات دانشگاه مشهد، ۱۳۸۹

روش تدریس:

ارایه مطالب به صورت شفاهی (LECTURE)

ارایه تجربیات عملی آزمایشگاهی و صنعتی در رابطه با موضوعات مرتبط.
 شرکت دانشجویان در ارائه برخی از مطالب به صورت تکی و یا گروهی.
 طرح پرسشهای مختلف از دانشجویان در رابطه با موضوعات مختلف درسی و ورود آنها به بحث علمی از طریق پرسش و پاسخ
وسایل آموزشی :
 وسایل کمک آموزشی مورد نیاز: کامپیوتر و ویدئو پروژکتور، نرم افزار پاورپوینت.

سنجش و ارزشیابی

| ساعت | تاریخ | سهم از نمره کل (بر حسب درصد) | روش | آزمون |
|------|-------|------------------------------|----------------------|-------------------|
| //// | //// | ۵٪ | پرسش و پاسخ شفایی | کوئیز |
| //// | //// | ۵٪ | //// | حضور فعال در کلاس |
| //// | //// | ۹۰٪ | کتبی تشریحی | آزمون پایان ترم |

مقررات کلاس:

حضور به موقع در کلاس
 رعایت انضباط و عدم غیبت غیر موجه
 احترام به کلاس در ساعت درس

انتظارات از دانشجو:

در پایان انتظار می رود که دانشجویان با انواع غذاهای جدید و مورد توجه صنعت و پژوهشگران آشنا باشند و توانایی تجزیه و تحلیل مطالب مربوط به این نوع محصولات را داشته باشند.

نام و امضای مدرس: نام و امضای مدیر گروه: نام و امضای مسئول EDO دانشکده:

تاریخ تحویل: تاریخ ارسال: تاریخ ارسال:

جدول زمانبندی درس بهداشت محیط (۳) (رشته بهداشت مواد غذایی)

روز و ساعت جلسه :

| نرم افزار/وسیله کمک آموزشی | مدرس | موضوع هر جلسه | تاریخ | جلسه |
|-------------------------------|-----------------|---------------------------------------|------------|------|
| پاورپوینت | دکتر معین بشیری | غذاهای مدرن | ۱۴۰۱/۰۸/۱۰ | ۱ |
| پاورپوینت | دکتر معین بشیری | غذاهای مدرن | ۱۴۰۱/۰۸/۱۸ | ۲ |
| پاورپوینت | دکتر معین بشیری | روش های نوین کنترل کیفی مواد غذایی | ۱۴۰۱/۰۸/۲۵ | ۳ |