

دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

عنوان درس: غذاهای حلال، فراسودمند و مکمل‌های غذایی مخاطبان: دانشجویان PhD بهداشت و ایمنی مواد غذایی ترم ۲

تعداد واحد: ۲ نظری

ساعت پاسخگویی به سوالات فراگیر: روزهای یکشنبه ۱۶-۱۴

زمان ارائه درس: یکشنبه ۱۰-۸

مدرس: دکتر میلاد روحی- دکتر احسان صادقی- گروه تغذیه

درس پیش نیاز: -

هدف کلی درس

هدف کلی درس آشنایی با غذاهای حلال، فراسودمند و مکمل‌های غذایی می باشد. این درس به غذاهای حلال، ویژگی‌ها و عملکرد غذاهای سودمند و نیز نحوه شناسایی و قوانین بین المللی مرتبط با آنها، آشنایی با اصطلاحات و واژه‌های مختلف مکمل‌های غذایی و نحوه کارآیی آنها می‌پردازد و دانشجو قادر خواهد بود به صورت کاربردی از دانسته‌های علمی خود استفاده کند.

اهداف کلی جلسات (جهت هر جلسه یک هدف)

۱. مقدمه، ضرورت، اهمیت و هدف درس
۲. تغذیه و سلامتی و بیماری‌های مرتبط به تغذیه
۳. تعریف غذاهای فراسودمند
۴. ویژگی‌ها و طبقه بندی غذاهای فراسودمند
۵. اثرات مثبت غذاهای فراسودمند بر سلامتی
۶. پروبیوتیک‌ها و پریبیوتیک‌ها و کاربرد آن‌ها- ارزیابی ایمنی و قوانین بین المللی غذاهای فراسودمند
۷. امتحان میان ترم
۸. تعاریف و اصطلاحات مربوط به مکمل‌های غذایی
۹. فواید و خطرات مکمل‌های غذایی
۱۰. قوانین و روشهای ارزیابی سلامت مکمل‌های غذایی
۱۱. آشنایی با غذاهای حلال
۱۲. اهمیت غذاهای حلال از دیدگاه حفاظت مصرف کننده و تجارت غذای حلال
۱۳. الزامات تولید غذای حلال برای گوشت و طیور
۱۴. الزامات تولید غذای حلال برای ماهی و غذاهای دریایی
۱۵. الزامات تولید حلال برای سایر مواد غذایی

۱۶. اصول سیستم تضمین حلال، نحوه دریافت گواهینامه حلال، فرآیند برچسب گذاری و بسته بندی در غذای حلال

۱۷. امتحان پایان ترم

جلسه اول

مقدمه، ضرورت، اهمیت و هدف درس

اهداف کلی

آشنایی دانشجویان با درس غذاهای حلال، فراسودمند و مکمل های غذایی و آگاهی از دروس و سرفصل های مشخص شده برای درس

اهداف ویژه

- آشنایی دانشجویان با مفهوم و اهمیت غذاهای حلال، فراسودمند و مکمل های غذایی

- معرفی منابع موجود جهت تدریس واحد مذکور

در پایان دانشجو :

۱. سرفصل ها را می شناسد

۲. منابع را می شناسد

۳. با دروس ارائه شده در هر جلسه آشنا می شود.

جلسه دوم

تغذیه و سلامتی و بیماری های مرتبط به تغذیه

اهداف کلی

شرح اهمیت و ضرورت تغذیه و سلامتی

اهداف ویژه

- آشنایی با اثرات تغذیه بر سلامت

- آشنایی با بیماری های مرتبط به تغذیه

در پایان دانشجو باید:

۴. ارتباط بین تغذیه سالم و سلامت بدن را بشناسد.

۵. با بیماری های مرتبط به تغذیه آشنا شود.

جلسه سوم

تعریف غذاهای فراسودمند

اهداف کلی

آشنایی با غذاهای فراسودمند

اهداف ویژه

- معرفی غذاهای فراسودمند

- آشنایی با انواع غذاهای فراسودمند

در پایان دانشجو باید

۶. تعاریف بین المللی غذاهای فراسودمند را بداند.

۷. انواع غذاهای فراسودمند را بشناسد.

جلسه چهارم

ویژگی ها و طبقه بندی غذاهای فراسودمند

اهداف کلی

آشنایی با ویژگی ها و طبقه بندی غذاهای فراسودمند

اهداف ویژه

- معرفی ویژگی های غذاهای فراسودمند

- آشنایی با طبقه بندی غذاهای فراسودمند

در پایان دانشجو باید:

۸. با ویژگی های غذاهای فراسودمند آشنا باشد.

۹. با طبقه بندی غذاهای فراسودمند آشنا باشد.

جلسه پنجم

اثرات مثبت غذاهای فراسودمند بر سلامتی

اهداف کلی

آشنایی با اثرات مثبت غذاهای فراسودمند بر سلامتی

اهداف ویژه

- آشنایی با اثرات مثبت غذاهای فراسودمند بر جنین در حال رشد

- آشنایی با اثرات مثبت غذاهای فراسودمند بر سیستم ایمنی

- آشنایی با اثرات مثبت غذاهای فراسودمند بر دستگاه گوارش

- آشنایی با اثرات مثبت غذاهای فراسودمند بر قلب و عروق

در پایان دانشجو باید

اثرات مثبت غذاهای فراسودمند بر سلامتی را بشناسد.

جلسه ششم

پروبیوتیک ها و پریبیوتیک ها و کاربرد آن‌ها- ارزیابی ایمنی و قوانین بین المللی غذاهای فراسودمند

اهداف کلی

آشنایی با پروبیوتیک ها و پریبیوتیک ها- ارزیابی ایمنی و قوانین بین المللی غذاهای فراسودمند

اهداف ویژه

- آشنایی با نحوه تایید غذاهای فراسودمند و مدیریت ادعاهای مطرح شده از سوی تولیدکنندگان این محصولات

- آشنایی با ارزیابی ایمنی و اخلاق زیستی غذاهای فراسودمند

- معرفی قوانین بین المللی و اتحادیه اروپا و آمریکا در مورد این غذاها

- معرفی پروبیوتیک ها و پریبیوتیک ها

- آشنایی با کاربرد پروبیوتیک ها در خوراک دام و طیور،

- جداسازی و شناسایی و تولید غذاهای پروبیوتیک و پریبیوتیک

در پایان دانشجو باید

۱۰. با نحوه تایید غذاهای فراسودمند آشنا شود.

۱۱. ارزیابی ایمنی و اخلاق زیستی غذاهای فراسودمند را بداند.

۱۲. قوانین بین المللی در مورد غذاهای فراسودمند را بشناسد.

۱۳. با انواع پروبیوتیک ها و پریبیوتیک ها آشنا باشد.

۱۴. با کاربردهای پروبیوتیک ها و پریبیوتیک ها آشنا باشد.

جلسه هفتم

جلسه هشتم

تعاریف و اصطلاحات مربوط به مکمل های غذایی

اهداف کلی

آشنایی با مکمل های غذایی

اهداف ویژه

- معرفی مکمل های غذایی

- آشنایی با انواع مکمل های غذایی

در پایان دانشجو باید

۱۵. با مکمل های غذایی آشنا باشد.

۱۶. انواع مکمل های غذایی را بشناسد.

جلسه نهم

فواید و خطرات مکمل های غذایی

اهداف کلی

آشنایی با فواید و خطرات مکمل های غذایی

اهداف ویژه

- آشنایی با فواید مکمل های غذایی

- آشنایی با خطرات مکمل های غذایی

در پایان دانشجو باید

۱۷. فواید مکمل های غذایی را بشناسد.

۱۸. خطرات مکمل های غذایی را بشناسد.

جلسه دهم

قوانین و روشهای ارزیابی سلامت مکمل های غذایی

اهداف کلی

آشنایی با قوانین و روشهای ارزیابی سلامت مکمل های غذایی

اهداف ویژه

- معرفی انواع مکمل های غیرمجاز

- آشنایی با قوانین، ضوابط و مسائل حقوقی و اخلاقی

- آشنایی با روشهای ارزیابی سلامت آنها

در پایان دانشجو باید

۱۹. قوانین مربوط به مکمل های غذایی را بشناسد.

۲۰. روشهای ارزیابی سلامت مکمل های غذایی را بشناسد.

جلسه یازدهم

آشنایی با غذاهای حلال

اهداف کلی

آشنایی با غذاهای حلال

اهداف ویژه

- بررسی و معرفی اصول حلال و حرام در قانون اسلام در ارتباط با مواد غذایی

- آشنایی با قوانین اسلام مربوط به مواد غذایی در قرآن و احادیث

در پایان دانشجو باید

۲۱. انواع غذاهای حلال را بشناسد.

۲۲. با قوانین اسلامی غذاهای حلال آشنا باشد.

جلسه دوازدهم

اهمیت غذاهای حلال از دیدگاه حفاظت مصرف کننده و تجارت غذای حلال

اهداف کلی

آشنایی با اهمیت غذاهای حلال از دیدگاه حفاظت مصرف کننده و تجارت غذای حلال

اهداف ویژه

- آشنایی با الزامات وارد بر کشورهای مختلف

- آشنایی با مقررات ملی و بین‌المللی مربوط به تولید و تجارت مواد غذایی حلال

در پایان دانشجو باید

۲۳. الزامات کشورهای مختلف در مورد غذاهای حلال را بداند.

۲۴. مقررات ملی و بین‌المللی مربوط به تولید و تجارت مواد غذایی حلال را بشناسد.

جلسه سیزدهم

الزامات تولید غذای حلال برای گوشت و طیور

اهداف کلی

آشنایی با الزامات تولید غذای حلال برای گوشت و طیور

اهداف ویژه

- آشنایی با الزامات تولید غذای حلال برای گوشت

- آشنایی با الزامات تولید غذای حلال برای طیور

در پایان دانشجو باید

۲۵. الزامات تولید گوشت قرمز حلال را بشناسد.

۲۶. الزامات تولید گوشت طیور حلال را بداند.

جلسه چهاردهم

الزامات تولید غذای حلال برای ماهی و غذاهای دریایی

اهداف کلی

آشنایی با الزامات تولید غذای حلال برای ماهی و غذاهای دریایی

اهداف ویژه

- آشنایی با الزامات تولید غذای حلال برای ماهی

- آشنایی با الزامات تولید غذای حلال برای سایر غذاهای دریایی

در پایان دانشجو باید:

۲۷. با الزامات تولید غذای حلال برای ماهی آشنا باشد.

۲۸. با الزامات تولید غذای حلال برای سایر غذاهای دریایی آشنا باشد.

جلسه پانزدهم

الزامات تولید حلال برای سایر مواد غذایی

اهداف کلی

آشنایی با الزامات تولید حلال برای سایر مواد غذایی

اهداف ویژه

- آشنایی با الزامات تولید حلال برای محصولات لبنی

- آشنایی با الزامات تولید حلال برای غلات و محصولات قنادی و نانواپی

- آشنایی با الزامات تولید حلال برای ژلاتین

در پایان دانشجو باید:

۲۹. با الزامات تولید حلال برای محصولات لبنی آشنا باشد.

۳۰. الزامات تولید حلال برای غلات و محصولات قنادی و نانواپی را بشناسد.

جلسه شانزدهم

اصول سیستم تضمین حلال، نحوه دریافت گواهینامه حلال، فرآیند برچسب گذاری و بسته بندی در غذای حلال

اهداف کلی

آشنایی با اصول سیستم تضمین حلال، نحوه دریافت گواهینامه حلال، فرآیند برچسب گذاری و بسته بندی در غذای حلال

اهداف ویژه

- آشنایی با اصول سیستم تضمین حلال و نحوه دریافت گواهینامه حلال

- آشنایی با فرآیند برچسب گذاری و بسته بندی در غذای حلال

در پایان دانشجو باید:

۳۱. با اصول سیستم تضمین حلال و نحوه دریافت گواهینامه حلال آشنا باشد.

۳۲. فرآیند برچسب گذاری و بسته بندی در غذای حلال را بشناسد.

منابع:

33. Mian N Riaz, Muhammad M. Chaudry. Halal food production. CRC Press; last edition.
34. Ottaway, P. B. Food fortification and supplementation: Technological, safety and regulatory aspects. CRC Press. last edition.
35. Hendler, S. S., and Rouik, D. M. PDR for nutritional supplements. Cablero, B. Guide to nutritional supplements. Last edition.
36. Packer, L. Antioxidant food supplements in human health. Last edition.
37. Chadwick, R., Henson, S., Moseley, B., Koenen, G., Liakopoulos, M., Midden, C., Palou, A., Rechkemmer, G., Schroder, D., and von Wright, A. Functional Foods. Springer. Last edition.
38. Saarela, M. Functional dairy products. CRC Press. Last edition. Biliaderis, C. G., and Izydorczyk, M. S. Functional food Carbohydrates. CRC Press. Last edition.

روش تدریس:

ارایه مطالب به صورت شفاهی (LECTURE) در کلاس

ارایه تجربیات عملی، آزمایشگاهی و صنعتی در رابطه با موضوعات مرتبط

شرکت دانشجویان در ارائه برخی از مطالب به صورت فردی 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: کامپیوتر، ویدئو پروژکتور، پاورپوینت صداگذاری شده و سامانه مجازی آموزشی نوید، اسکایپ

سنجش و ارزشیابی

ساعت	تاریخ	سهم از نمره کل (بر حسب درصد)	روش	آزمون
////////////////////	////////////////////	۱۰٪	پرسش و پاسخ شفاهی	کوئیز
////////////////////	////////////////////	۱۰٪	کتبی	آزمون میان ترم
////////////////////	////////////////////	۲۰٪	سخنرانی	ارائه سمینار
////////////////////	////////////////////	۶۰٪	کتبی تشریحی	آزمون پایان ترم

مقررات کلاس:

انجام تکالیف

عدم غیبت غیر موجه

انضباط در کلاس

انتظارات از دانشجو:

انتظار می رود که در پایان دانشجویان با مهمترین مسائل غذاهای حلال، فراسودمند و مکمل های غذایی آشنا 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 غذاهای حلال، فراسودمند و مکمل‌های غذایی

جلسه	موضوع هر جلسه	مدرس	روش تدریس (نرم افزار/ وسیله کمک آموزشی)
۱	مقدمه، ضرورت، اهمیت و هدف درس	دکتر صادقی	حضور
۲	تغذیه و سلامتی و بیماری‌های مرتبط به تغذیه	دکتر صادقی	حضور
۳	تعریف غذاهای فراسودمند	دکتر صادقی	حضور
۴	ویژگی‌ها و طبقه بندی غذاهای فراسودمند	دکتر صادقی	حضور
۵	اثرات مثبت غذاهای فراسودمند بر سلامتی	دکتر صادقی	حضور
۶	پروبیوتیک‌ها و پریبیوتیک‌ها و کاربرد آن‌ها- ارزیابی ایمنی و قوانین بین المللی غذاهای فراسودمند	دکتر صادقی	حضور
۷	امتحان میان‌ترم	دکتر صادقی	حضور
۸	تعاریف و اصطلاحات مربوط به مکمل‌های غذایی	گروه تغذیه	حضور
۹	فواید و خطرات مکمل‌های غذایی	گروه تغذیه	حضور
۱۰	قوانین و روشهای ارزیابی سلامت مکمل‌های غذایی	گروه تغذیه	حضور
۱۱	آشنایی با غذاهای حلال	دکتر روحی	حضور
۱۲	اهمیت غذاهای حلال از دیدگاه حفاظت مصرف کننده و تجارت غذای حلال	دکتر روحی	حضور
۱۳	الزامات تولید غذای حلال برای گوشت و طیور	دکتر روحی	حضور
۱۴	الزامات تولید غذای حلال برای ماهی و غذاهای دریایی	دکتر روحی	حضور
۱۵	الزامات تولید حلال برای سایر مواد غذایی	دکتر روحی	حضور
۱۶	اصول سیستم تضمین حلال، نحوه دریافت گواهینامه حلال، فرآیند برچسب گذاری و بسته بندی در غذای حلال	دکتر روحی	حضور
۱۷	امتحان پایان ترم	دکتر روحی - دکتر صادقی - گروه تغذیه	حضور