

عنوان درس : ایمنی مواد غذایی

مخاطبان: دانشجویان کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی ترم ۳

تعداد واحد (یا سهم استاد از واحد): ۲ واحد نظری، ۰/۵ واحد نظری دکتر بهروز تاجدار اورنج، ۱/۵ واحد نظری دکتر احسان صادقی

ساعت پاسخگویی به سوالات فراگیر: چهار شنبه‌ها ساعت ۱۲-۱۴

زمان ارائه درس: سه‌شنبه‌ها ۸ تا ۱۰ نظری نیمسال اول ۱۴۰۴-۱۴۰۵

مدرس: دکتر احسان صادقی (مسئول درس)، دکتر بهروز تاجدار اورنج

دروس پیش نیاز : کنترل کیفیت مواد غذایی

هدف کلی درس : دادن اطلاعات جامع و پیشرفته در تامین غذای ایمن و مغذی برای مصرف کننده

اهداف کلی جلسات نظری (جهت هر جلسه یک هدف):

- تجزیه و تحلیل احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی
- ارزیابی احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی
- مدیریت احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی
- ارتباطات احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی
- آزمون پایان ترم

هدف کلی جلسه اول نظری: تجزیه و تحلیل احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی

اهداف ویژه:

- بیان سرفصل، اهداف و منابع درسی
- آشنایی با تجزیه و تحلیل احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی

انتظار می رود در پایان دانشجو:

- تجزیه و تحلیل احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی را بداند.
- با مراحل تجزیه و تحلیل احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی آشنا باشد.

هدف کلی جلسه دوم نظری: ارزیابی احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی

اهداف ویژه:

آشنایی با ارزیابی احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی

انتظار می رود در پایان دانشجو:

- مراحل ارزیابی احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی را نام ببرد.
- نحوه انجام ارزیابی احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی را بداند.

هدف کلی جلسه سوم نظری: مدیریت احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی

اهداف ویژه :

آشنائی با مدیریت احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی

انتظار میرود در پایان دانشجو:

- مراحل مدیریت احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی را بداند
- اقدامات مدیریت احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی را بداند.

هدف کلی جلسه چهارم نظری: ارتباطات احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی

اهداف ویژه:

آشنائی با ارتباطات احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی

انتظار میرود در پایان دانشجو:

- با ارتباطات احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی آشنا باشد.
- نحوه ایجاد ارتباطات احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی را شرح دهد.

جلسه پنجم: آزمون پایان ترم

منابع:

Schmidt RH, Rodrick GE. Food safety handbook. John Wiley & Sons; 2005 Feb 25.

Watson D, editor. Food Chemical Safety: Volume 1: Contaminants. Woodhead Publishing; 2001 May 2.

Watson D, editor. Food Chemical Safety: Volume 2: Additives. Woodhead Publishing; 2002 Feb 22.

روش تدریس:

سخنرانی، استفاده از پاورپوینت، فیلم و عکسهای آموزشی، پرسش و پاسخ و بحث گروهی در کلاس یا در صورت مجازی بودن در سامانه نوید

وسایل آموزشی :

وایت برد، نرم افزار پاورپوینت و ویدئوپروژکتور و در صورت برگزاری کلاس به صورت مجازی سامانه نوید

سنجش و ارزشیابی

آزمون	روش	سهم از نمره کل (بر حسب درصد)	تاریخ	ساعت
آزمون پایان ترم	تستی و تشریحی	۸۵٪	۱۴۰۴/۱۱/۱	۸:۳۰
حضور فعال در کلاس	پرسش و پاسخ و مشارکت در بحث کلاسی	۱۵٪	هر جلسه	سه‌شنبه‌ها ۸ تا ۱۰

مقررات کلاس و انتظارات از دانشجو:

حضور به موقع و منظم در کلاس- برای تاخیر در حضور، نمره از فعالیت کلاسی کم خواهد شد.
رعایت انضباط و عدم غیبت غیر موجه- برای غیبت عدم موجه، نمره از فعالیت کلاسی کم خواهد شد.
مشارکت در بحث های کلاس و فعالیت های آموزشی- برای فعالیت های کلاسی، نمره مثبت در نظر گرفته خواهد شد.
احترام به کلاس در ساعت درس

نام و امضای مدرس: دکتر بهروز تاجدار اورنج	نام و امضای مدیر گروه:	نام و امضای مسئول EDO
تاریخ تحویل:	تاریخ ارسال:	تاریخ ارسال:

جدول زمانبندی درس میکروبیولوژی مواد غذایی پیشرفته (نظری)

روز و ساعت جلسه : سهشنبه ها ۸-۱۰

جلسه	تاریخ	موضوع هر جلسه	مدرس	ابزار آموزشی
۱	۱۴۰۴/۷/۸	- تجزیه و تحلیل احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی	دکتر بهروز تاجدار اورنج	وایت بورد، پاور پوینت
۲	۱۴۰۴/۷/۱۵	- ارزیابی احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی	دکتر بهروز تاجدار اورنج	وایت بورد، پاور پوینت
۳	۱۴۰۴/۷/۲۲	- مدیریت احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی	دکتر بهروز تاجدار اورنج	وایت بورد، پاور پوینت
۴	۱۴۰۴/۷/۲۹	- ارتباطات احتمال خطر در ایمنی مواد غذایی	دکتر بهروز تاجدار اورنج	وایت بورد، پاور پوینت
۵	۱۴۰۴/۱۱/۱	- آزمون پایان ترم	دکتر بهروز تاجدار اورنج	