

بنام خدا
دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
دانشکده تغذیه و صنایع غذایی
طرح دوره

مخاطبان: ترم سوم کارشناسی ارشد صنایع غذایی
درس پیش نیاز: -
ساعت مشاوره: دوشنبه ۱۲ الی ۱۴

عنوان درس ایمنی مواد غذایی
تعداد و نوع واحد: ۱/۵ واحد نظری
زمان ارائه درس: سه شنبه: ۱۴-۱۶
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:

۱- دانشجوی تعاریف و تقسیم بندی غذاها را بشناسد.

۲- دانشجوی روشهای کنترل بهداشتی و کنترل کیفیت مواد غذایی را بشناسد.

۳- دانشجوی هازاردهای فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیک در مواد غذایی را بشناسد.

۴- دانشجوی 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.

۵- دانشجوی روش های بازرسی بهداشتی و کنترل تخم مرغ، ماکارونی، سویا، ماهی، صدفها، اغذیه دریایی، کنسروها و روغن ها را بداند.

۶- دانشجوی با HACCP، GMP، GHP آشنا شود.

۷- دانشجوی با استانداردهای ISO، CODEX، FDA، IDF آشنا شود.

۸- با اصول بازرسی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی آشنا شود.

۹- پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و لبنیات

۱۰- بیماری های منتقله از شیر و لبنیات

۱۱- بیماری های منتقله از گوشت

اهداف رفتاری :

۱- دانشجوی بتواند تعاریف و تقسیم بندی غذاها را توضیح دهد.

۲- دانشجوی بتواند روشهای کنترل بهداشتی و کنترل کیفیت مواد غذایی را بیان کند.

۳- دانشجوی بتواند هازاردهای فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیک در مواد غذایی را بیان کند.

۴- دانشجوی 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.

۵- دانشجو بتواند روش های بازرسی بهداشتی و کنترل تخم مرغ، ماکارونی، سویا، ماهی، صدفها، غذیه دریایی، کنسروها و روغن ها را بیان کند.

۶- دانشجو بتواند اصول HACCP، GMP، GHP را توضیح دهد.

۷- دانشجو بتواند محدوده و هدف استانداردهای ISO، CODEX، FDA، IDF را توضیح دهد.

۸- اصول بازرسی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را بیان کند.

منابع

۱- رکنی، نوردهر. اصول بهداشت مواد غذایی. انتشارات دانشگاه تهران. ۱۳۸۷

۲- امیدوار، نسرین. تغذیه و بهداشت مواد غذایی. شرکت چاپ و نشر کتاب های درسی ایران. ۱۳۸۹

۳- فرج زاده، داوود. بهداشت مواد غذایی. انتشارات نوربخش. ۱۳۹۰

روش تدریس: سخنرانی و پرسش و پاسخ (استاد محور و دانشجومحور)

وسایل کمک آموزشی: پاورپوینت، مجازی، سامانه مجازی فرادید یا نوید برحسب زیرساختهای دانشگاه

تکالیف:

۱-ارایه ژورنال کلاب مجازی

۲-شرکت فعال درکلاسهای درس مجازی 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
۱۵	تشریحی، چهارگزینه ای	آزمون پایان ترم
۵	سمینار و ژورنال کلاب	فعالیت های آموزشی

سیاستها:

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

۱ - حضور منظم و دقیق در کلاسهای درس (بیش از ۳ جلسه غیبت نمره صفر لحاظ می گردد).

۲- شرکت در فعالیتهای داخل کلاسی و بحث گروهی

۳ - رجوع به منابع معرفی شده

۴-انجام به موقع تکالیف

جدول زمانبندی:

شماره جلسه	موضوع
۱	کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی
۲	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی
۳	روش های سنتی نگهداری مواد غذایی
۴	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن
۵	انواع میکروارگانیسم های مهم در بهداشت مواد غذایی
۶	انواع مسمومیت های مختلف غذایی
۷	تقلب های غذایی
۸	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب
۹	پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و لبنیات
۱۰	بیماری های منتقله از شیر و لبنیات
۱۱	بیماری های منتقله از گوشت
۱۲	سمینار (ژورنال کلاب)
۱۳	
۱۴	
۱۵	
۱۶	
۱۷	