

طرح درس گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی

نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۶-۹۷

۱- اطلاعات عمومی

نوع و تعداد واحد: نظری ۲ واحد - عملی واحد - جمع ۲ واحد
فراگیران: دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

نام درس: ایمنی مواد غذایی
مدرس: دکتر بهادر حاجی محمدی
محل تدریس: دانشکده بهداشت

۲- مقدمه:

غذایی ایمن و سالم می باشد که عاری از هرگونه عوامل مضر و خطرناک برای سلامتی انسان باشد. این درس به بحث پیرامون ایمنی مواد غذایی، مسائل و سیستم های مراقبتی ایمنی مواد غذایی و پیشگیری خطر، مقررات و قوانین مواد غذایی و نیز مسائل و برنامه های ایمنی غذایی در ایران و جهان می پردازد.

۳- هدف کلی:

هدف کلی این درس، آشنایی دانشجویان با ایمنی مواد غذایی، خطرات و سیستم های مراقبتی ایمنی مواد غذایی می باشد.

۴- اهداف ویژه

- دانشجو پس از گذراندن این درس باید بتواند:
- ۱- مقررات و قوانین مواد غذایی را بیان نماید.
 - ۲- مبانی تغذیه و بهداشت و ایمنی مواد غذایی را بیان نماید.
 - ۳- انواع خطرات میکروبی، شیمیایی و فیزیکی را توضیح دهد.
 - ۴- سیستم های مراقبتی ایمنی غذایی و پیشگیری خطر را توضیح دهد.
 - ۵- ایمنی مواد غذایی اشعه دیده را توضیح دهد.
 - ۶- ایمنی مواد غذایی تراوری شده (تغییر ژنتیکی یافته) را توضیح دهد.
 - ۷- سموم طبیعی موجود در مواد غذایی گیاهی و حیوانی را توضیح دهد.
 - ۸- قوانین و استانداردهای بین المللی مواد غذایی در ایران و جهان را بیان نماید.
 - ۹- مواد غذایی آلرژی زا را بیان نماید.
 - ۱۰- باقیمانده آنتی بیوتیکی و هورمون ها در مواد غذایی را توضیح دهد.

۵- استراتژی آموزشی:

- ۱- سخنرانی ۲- پرسش و پاسخ ۳- گرفتن کوئیز ۴- نمایش اسلاید

۶- وسایل سمعی و بصری:

- کامپیوتر و پروژکتور - نرم افزار پاورپوینت - مازیک و وایت برد

۷- روش ارزشیابی

- امتحان میان ترم
- امتحان پایان ترم
- کویزهای خلال ترم
- حضور منظم و فعال دانشجوی در کلاس و انجام تکالیف مربوطه

۸- منابع اصلی درس:

- 1) RONALD H. SCHMIDT and GARY E. RODRICK (2003). FOOD SAFETY HANDBOOK. John Wiley & Sons, Inc.
- 2) Lawley R, Curtis L, Davis J. (2008) The food safety hazard guidebook. UK: RSC Publishing.
- 3) Riemann HP, Cliver DO. (2006) Foodborne Infections and Intoxications. Third Edition. Elsevier.
- 4) Stanley T. Omaye (2004). Food and Nutritional Toxicology. CRC PRESS.

۹- جدول زمانبندی:

ردیف	ایام هفته	ساعت	نوبت جلسه کلاس	مطلب
۱	دوشنبه	۸-۱۰	اول	تعریف ایمنی مواد غذایی
۲	دوشنبه	۸-۱۰	دوم	مبانی تغذیه و بهداشت مواد غذایی
۳	دوشنبه	۸-۱۰	سوم	خطرات میکروبی مواد غذایی
۴	دوشنبه	۸-۱۰	چهارم	خطرات شیمیایی مواد غذایی
۵	دوشنبه	۸-۱۰	پنجم	شاخص های میکروبی در ایمنی مواد غذایی
۶	دوشنبه	۸-۱۰	ششم	سموم طبیعی در غذاهای گیاهی مورد مصرف انسان
۷	دوشنبه	۸-۱۰	هفتم	سموم طبیعی در غذاهای حیوانی مورد مصرف انسان
۸	دوشنبه	۸-۱۰	هشتم	ایمنی مواد غذایی اشعه دیده
۹	دوشنبه	۸-۱۰	نهم	ایمنی مواد غذایی تراوری شده (تغییر ژنتیکی یافته)
۱۰	دوشنبه	۸-۱۰	دهم	باقیمانده آنتی بیوتیکی در مواد غذایی
۱۱	دوشنبه	۸-۱۰	یازدهم	باقیمانده هورمون ها در مواد غذایی
۱۲	دوشنبه	۸-۱۰	دوازدهم	مواد غذایی آلرژی زا
۱۳	دوشنبه	۸-۱۰	سیزدهم	ایمنی مواد غذایی خرده فروشی
۱۴	دوشنبه	۸-۱۰	چهاردهم	قوانین و استانداردهای بین المللی مواد غذایی در جهان
۱۵	دوشنبه	۸-۱۰	پانزدهم	قوانین و استانداردهای ملی مواد غذایی در ایران
۱۶	دوشنبه	۸-۱۰	شانزدهم	اثر فراوری در ایمنی مواد غذایی