

طرح درس گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی

۱- اطلاعات عمومی

نام درس: ایمنی شیمیایی مواد غذایی
مدرس: دکتر الهام خلیلی صدرآباد
محل تدریس: دانشکده بهداشت
نوع و تعداد واحد: نظری ۲ واحد - عملی ۱ واحد - جمع ۳ واحد
فراگیران: دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی
نیمسال: دوم ۹۶-۹۷

۲- مقدمه:

در این درس دانشجو با روش های مختلف آنالیز خطر، تشخیص خطر در زنجیره مواد غذایی، بازرسی شیمیایی مواد غذایی برای تشخیص احتمال حضور باقیمانده های دارویی و میکروتوکسین ها، ارزیابی ایمنی افزودنی های غذایی و رنگ های غذایی، غذاهای اشعه دیده و قوانین ملی و بین المللی این گونه مواد در مواد غذایی آشنا می شود.

۳- هدف کلی :

روش های مختلف آنالیز ریسک، بازرسی مواد شیمیایی و توکسین ها و نیازهای قانونی و نظارتی لازم در مواد غذایی

۴- اهداف ویژه

دانشجو پس از گذراندن این درس باید بتواند با:

- ✓ روش های آنالیز ریسک و تشخیص خطر در زنجیره مواد غذایی
- ✓ باقیمانده دارویی و میکروتوکسین، اهمیت حضور این مواد و استانداردهای رایج
- ✓ انواع افزودنی های مواد غذایی و رنگ ها و خطرات احتمالی این مواد
- ✓ غذاهای اشعه دیده و اثرات آن روی ترکیبات غذایی آشنا شود.

۵- استراتژی آموزشی:

- ۱- گرفتن کوئیز در ابتدای هر جلسه
- ۲- تدریس و نمایش اسلاید
- ۳- پرسش و پاسخ
- ۴- سخنرانی و آرایه

۶- وسایل سمعی و بصری:

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

۷- روش ارزشیابی

- حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ، کوئیز در ابتدای هر جلسه: ۲ نمره
- امتحان کتبی میان ترم: ۵ نمره
- امتحان کتبی پایان ترم: ۱۳ نمره

- ۱) Brotoff, J., and Challacombe, S.J. Food allergy and intolerance. Saunders publication. London, latest edition
- ۲) Coulter, T.P. Food: the chemistry of its components. Royal Society of Chemistry (R.S.C)., latest edition.
- ۳) Deshpande, S.S. Handbook of food toxicology. Marcel Decker, Inc. New York, latest edition.
- ۴) James, G.S. Analytical chemistry of foods. Blackie Academic and Professional, latest edition.
- ۵) Mitchell, J.M., M.W. Griffiths., S.A. McEwen, W.B. McNab and A.E. Yee. Antimicrobial drug residues in milk and meat causes, concerns, prevalence, regulations, tests, and test performance: a review. J. Food Protect., latest edition, ۶۱:۷۴۲-۷۵۴.
- ۶) Multon, J.L. Analysis of Food Constituents. Wiley-VCH, New York, USA, latest edition.
- ۷) Pomeranz, Y and Meloan, C.E. Food Analysis: Theory and Practice. Chapman and Hall. New York, USA, latest edition.
- ۸) Tennat, D.R. Food chemical Risk Analysis. Blackie Academic and Professional. Chapman and Hall. New York, USA, latest edition. Pp:۳۸۱-۳۹۸.
- ۹) Watson, D.H. Food chemical safety. Woodhead publishing in food science and technology. Woodhead publishing Limited. CRC press, USA., latest edition.
- ۱۰) WHO. Safety and nutritional adequacy of irradiated food. World Health Organization Publication. Geneva., latest edition.
- ۱۱) WHO. Evaluation of certain Mycotoxins in food. WHO Publication., latest edition.

۹- جدول زمانبندی:

ردیف	ایام هفته	ساعت	نوبت جلسه کلاس	مطلب
۱	شنبه	۱۴-۱۶	اول	مقدمه ای بر آنالیز ریسک و اجزای ریسک
۲	شنبه	۱۴-۱۶	دوم	ویژگی های دز-پاسخ، ارزیابی مدیریت ریسک و روش های کنترل آن
۳	شنبه	۱۴-۱۶	سوم	روش های استاندارد کردن آنالیز مواد آلوده کننده شیمیایی
۴	شنبه	۱۴-۱۶	چهارم	باقیمانده های داروهای دامپزشکی در مواد غذایی و اثرات این داروها بر روی سلامت انسان
۵	شنبه	۱۴-۱۶	پنجم	مشکلات رایج در ارتباط با باقیمانده های دارویی در مواد غذایی
۶	شنبه	۱۴-۱۶	ششم	قوانین وضع شده در ارتباط با باقیمانده های دارویی در مواد غذایی روش های آنالیز این مواد
۷	شنبه	۱۴-۱۶	هفتم	انواع مایکوتوکسین ها و اهمیت آن ها در مواد غذایی
۸	شنبه	۱۴-۱۶	هشتم	استانداردهای معلوم در ارتباط با حضور مایکوتوکسین ها در مواد غذایی
۹	شنبه	۱۴-۱۶	نهم	روش های مختلف آنالیز سموم قارچی و روش های معلوم بازرسی این سموم
۱۰	شنبه	۱۴-۱۶	دهم	افزودنی های مواد غذایی و خطرات احتمالی این مواد در غذا
۱۱	شنبه	۱۴-۱۶	یازدهم	آنالیز و نظارت بر افزودنی های مواد غذایی و استانداردهای کدکس در مورد این مواد
۱۲	شنبه	۱۴-۱۶	دوازدهم	ارزیابی ایمنی رنگ های مواد غذایی، ترکیبات طعم دهنده، شیرین کننده ها
۱۳	شنبه	۱۴-۱۶	سیزدهم	آنالیز و نیازهای قانونی اتخاذ شده در رابطه با این مواد
۱۴	شنبه	۱۴-۱۶	چهاردهم	غذاهای اشعه دیده و اثرات اشعه بر روی ترکیبات اصلی مواد غذایی
۱۵	شنبه	۱۴-۱۶	پانزدهم	روش های تشخیص غذاهای اشعه دیده ، کیفیت تغذیه ای غذاهای اشعه دیده
۱۶	شنبه	۱۴-۱۶	شانزدهم	مقررات و قوانین مربوط به استفاده از اشعه در حفاظت مواد غذایی