

بسمه تعالی

نام درس: بهداشت مواد غذایی	تعداد واحد: ۲ واحد نظری
مقطع: کارشناسی ناپیوسته بهداشت عمومی	مسئول درس: دکتر سارا بصیری
پیش نیاز: ندارد	مدت زمان ارائه درس: ۳۴ ساعت

اهداف کلی:

- ۱- اصول بهداشت مواد غذایی
- ۲- عوامل مؤثر بر فساد مواد غذایی
- ۳- روش‌های نگهداری مواد غذایی
- ۴- افزودنی‌های مواد غذایی
- ۵- تقلبات مواد غذایی
- ۶- مسمومیت‌های میکروبی مواد غذایی
- ۷- مسمومیت‌های شیمیایی مواد غذایی
- ۸- اصول بهداشت شیر و فرآورده‌های لبنی
- ۹- اصول بهداشت انواع گوشت، مرغ، ماهی
- ۱۰- اصول بهداشت کنسروها
- ۱۱- اصول بهداشت روغن‌ها و فرآورده‌های غذایی چرب
- ۱۲- اصول بهداشت نان و فرآورده‌های نانویی

اهداف اختصاصی:

تا پایان دوره دانشجو بایستی آگاهی‌ها و توانمندی‌های لازم در هر یک از فصول ذکر شده در زیر را کسب نماید.

اصول بهداشت مواد غذایی

- مفهوم بهداشت مواد غذایی را بداند
- فساد ماده غذایی و انواع آن را شناسایی کند.

عوامل مؤثر بر فساد موادغذایی

- فاکتورهای مؤثر بر فساد انواع موادغذایی را بدانند.
- از عوامل مؤثر بر رشد میکروارگانیسم‌ها در ماده غذایی آگاهی یابد.
- تقسیم بندی موادغذایی بر اساس قابلیت فسادپذیری را بدانند.

روش‌های نگهداری موادغذایی

- استفاده از حرارت در نگهداری موادغذایی و اثرات آن بر ماده غذایی را بدانند.
- استفاده از سرما در نگهداری موادغذایی و اثرات آن بر ماده غذایی را بدانند.
- استفاده از اشعه در نگهداری موادغذایی و اثرات آن بر ماده غذایی را بدانند.
- استفاده از ترکیبات شیمیایی در نگهداری موادغذایی و اثرات آن بر ماده غذایی را بدانند.
- استفاده از روش‌های مختلف بسته‌بندی در نگهداری موادغذایی و اثرات آن بر ماده غذایی را بدانند.
- استفاده از حرارت در نگهداری موادغذایی و اثرات آن بر ماده غذایی را بدانند.

افزودنی‌های موادغذایی

- نسبت به ترکیبات افزودنی (طبیعی و شیمیایی) به کار رفته برای نگهداری موادغذایی آگاه باشد

تقلبات موادغذایی

- برخی تقلبات موادغذایی را بشناسد
- روش‌های تشخیص تقلبات را بداند
- از موارد تقلب در هر کدام از موادغذایی به طور خاص آگاه باشد.

مسمومیت‌های موادغذایی

- مسمومیت‌های ناشی از موادغذایی را تعریف کند
- مسمومیت‌های میکروبی ناشی از مصرف غذا را بشناسد و با علایم و ویژگی‌ها، راه‌های انتقال و روش‌های پیشگیری از آن‌ها آشنا باشد.
- از مسمومیت‌های حاصله از ترکیبات شیمیایی (نیتريت، فلزات سنگین و ...) آگاه باشد.

اصول بهداشت شیر و فرآورده‌های لبنی

- خصوصیات شیر سالم و ناسالم را بداند
- ویژگی‌های شیمیایی، فیزیکی و میکروبی شیر سالم را بیان نماید.
- از مراحل پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر آگاهی یابد.
- روش‌های آلودگی شیر به عوامل میکروبی و ترکیبات شیمیایی را بداند.
- فساد شیر و فرآورده‌های لبنی و راه‌های پیشگیری از آن‌ها را بداند.

اصول بهداشت انواع گوشت، مرغ، ماهی

- عواملی که قبل و بعد از کشتار دام بهداشت و کیفیت گوشت را تحت تأثیر قرار می‌دهند را بشناسد.
- ضرورت طی شدن جمود نعشی و اسیدی شدن لاشه در حفظ کیفیت گوشت.
- بیماری‌های منتقله از راه گوشت را بداند و راه‌های تشخیص دام آلوده را بیاموزد.
- راه‌های پیشگیری از آلودگی گوشت، مرغ و ماهی را بداند.
- از روش‌های مختلف نگهداری گوشت و فرآورده‌های آن مطلع باشد.
- ماهی سالم را از ناسالم تشخیص دهد.
- راه‌های مختلف نگهداری ماهی و فرآورده‌های دریایی را بشناسد.

اصول بهداشت کنسروها

- پروسه‌ی تولید و فرآوری کنسروها را بشناسد.
- راه‌های آلودگی کنسروها را بشناسد.
- راه‌های تشخیص کنسرو سالم از ناسالم را بشناسد.
- انواع فسادهای غذاهای کنسروی را بشناسد.

اصول بهداشت نان و فرآورده‌های نانوائی

- نحوه تولید نان و فرآورده‌های نانوائی را بشناسد.
- فساد نان و فرآورده‌های نانوائی را بشناسد.
- تقلبات نان و فرآورده‌های نانوائی را بشناسد.

اصول بهداشت روغن‌ها و فرآورده‌های غذایی چرب

- فرآوری روغن و غذاهای چرب را بشناسد.
- فساد روغن و فرآورده‌های غذایی چرب را بشناسد.

روش آموزش

- سخنرانی و ارائه پاورپوینت
- پرسش و پاسخ

امکانات آموزشی:

- کلاس درس مجهز به وایت برد، ویدئوپرزکتور، اورهد

آموزش دهنده:

- اعضای هیئت علمی دانشکده تغذیه و علوم غذایی

منابع درسی:

- ۱- بهداشت مواد غذایی تألیف داود فرج زاده آلان
- ۲- میکروبیولوژی مواد غذایی تألیف جیمز.ام.جی
- ۳- میکروبیولوژی مواد غذایی تألیف آدامز
- ۴- تکنولوژی نگهداری مواد غذایی تألیف حسن فاطمی.

نحوه ارزشیابی:

- آزمون میان ترم ۴۰٪
- آزمون پایان ترم ۵۰٪
- کویز ۱۰٪

مقررات آموزشی:

- حداقل نمره قبولی: ۱۰