

# بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی

**جلسه اول :** نمونه برداری از گروه‌های مختلف مواد غذایی

**جلسه دوم -** آشنایی با روش های مدرن تجزیه و اندازه گیری شیمیایی مواد غذایی (روش های کروماتوگرافی، اسپکتروفتومتری، پلازیمتری، فرکتومتری و غیره)

**جلسه سوم:** - نان، مسائل و مشکلات بهداشتی ناشی از آن

**جلسه چهارم:** - اصول سیستم HACCP ( تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی).

**جلسه پنجم :** افزودنی های مواد غذایی و اهمیت آنها - مواد نگهدارنده شیمیایی

**جلسه ششم:** : استانداردها، قوانین و مقررات مواد غذایی

**میزان واحد نظری 0/5 واحد می باشد و کلاس در شش جلسه 2ساعته برگزار خواهد شد**

- **منابع :** 1- آزمون های میکروبی مواد غذایی/ دکتر گیتی کریم- تهران: دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387
- 2- میکروی های بیماریزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی بیماری های غذایی/ ودود رضویلر- تهران : دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387.
- 3- شیمی مواد غذایی/ جان ام. دمن، ترجمه بابک قنبرزاده- تهران: نشر علوم کشاورزی، 1380.

عنوان درس : بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی

تعداد واحد : یک واحد

رشته تحصیلی : کارشناسی بهداشت محیط

نام

استاد : فلاح

هدف کلی درس : معارفه ، بیان شرح درس و هدف درس ، بیان سرفصل ، کلیاتی در مورد نمونه برداری از گروه های مختلف مواد غذایی

شماره جلسه : اول

مدت زمان جلسه : 1/40 ساعت

ارزشیابی تکمیلی	فعالیت‌های فراگیران	ارزشیابی در حین تدریس		وسایل کمک آموزشی	روش تدریس	زمان ( دقیقه )	خلاصه محتوی درس	رفتار ورودی (آمادگی لازم دانشجو قبل از شروع کلاس - ارزشیابی آغازین )		اهداف ویژه در پایان کلاس
		پرسش و پاسخی شفاهی	زمان 15 دقیقه					بهداشت مواد غذایی را تعریف کند انواع روشهای نمونه برداری مواد غذایی را بیان کند .	دانشجو باید بتواند: اهداف نمونه برداری از گروه های مختلف مواد غذایی را نام ببرد انواع روشهای نمونه برداری مواد غذایی را مختصراً نام ببرد .	
امتحان پایان ترم	شرکت در بحث های گروهی	پرسش و پاسخی شفاهی	زمان 15 دقیقه	کامپیوتر- ویدئو پروژکتور وایت برد مازیک	بصورت سخنرانی و بحث گروهی	70	هدف از ممکن است به طور معمول یا مشکوک به فساد باشد نمونه برداری ممکن است میکروبی و شیمیایی باشد .	15	بهداشت مواد غذایی را تعریف کند انواع روشهای نمونه برداری مواد غذایی را مختصراً نام ببرد .	دانشجو باید بتواند: اهداف نمونه برداری از گروه های مختلف مواد غذایی را نام ببرد انواع روشهای نمونه برداری مواد غذایی را بیان کند .

- منبع اصلی : کتاب 1- آزمون های میکروبی مواد غذایی / دکتر گیتی کریم- تهران: دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387
- 2- میکروبی های بیماریزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی بیماری های غذایی / ودود رضویلیر- تهران : دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387.
- 3- شیمی مواد غذایی / جان ام. دمن، ترجمه بابک قنبرزاده- تهران: نشر علوم کشاورزی، 1380.

منابع سایت‌های کمک کننده :

هدف کلی درس : آشنایی با روش های مدرن تجزیه و اندازه گیری شیمیایی مواد غذایی (روش های کروماتوگرافی، اسپکتروفتومتری، پلازیمتری، رفرکتومتری و غیره)  
 شماره جلسه : دوم مدت زمان جلسه : 1/40 ساعت

اهداف ویژه در پایان کلاس	رفتار ورودی (آمادگی لازم دانشجو قبل از شروع کلاس - ارزشیابی آغازین)	خلاصه محتوی درس	زمان ( دقیقه )	روش تدریس	وسایل کمک آموزشی	ارزشیابی در حین تدریس	فعالیت‌های فراگیران	ارزشیابی تکمیلی
دانشجو باید بتواند روش های مدرن تجزیه و اندازه گیری شیمیایی مواد غذایی را نام ببرد و ه روش را مختصراً توضیح دهد	اهداف نمونه برداری از گروه‌های مختلف مواد غذایی را نام ببرد انواع روشهای نمونه برداری مواد غذایی را بیان کند .	روش های مدرن تجزیه و اندازه گیری شیمیایی مواد غذایی شامل روش های کروماتوگرافی، اسپکتروفتومتری، پلازیمتری، رفرکتومتری می باشد اساس کروماتوگرافی ، جذب سطحی مواد و توزیع آنها در دو فاز می باشد. یکی از فازها ثابت و فاز دیگر متحرک است هنگامی که پرتو نور از محیطی به محیط دیگر با غلظتی متفاوت وارد می شود، به علت تغییر سرعت عبور، مسیر آن منحرف می شود. این پدیده شکست نور "Refraction" نامیده می شود	70	بصورت سخنرانی و بحث گروهی	کامپیوتر- ویدئو پروژکتور وایت برد مایزیک	زمان پرسش و پاسخ شفاهی 15 دقیقه	شرکت در بحث های گروهی	امتحان پایان ترم

- منبع اصلی : کتاب 1- آزمون های میکروبی مواد غذایی/ دکتر گیتی کریم- تهران: دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387
- 2- میکروبی های بیماریزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی بیماری های غذایی/ ودود رضویلر- تهران : دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387.
- 3- شیمی مواد غذایی/ جان ام. دمن، ترجمه بابک قنبرزاده- تهران: نشر علوم کشاورزی، 1380.

عنوان درس :

تعداد واحد : یک واحد

رشته تحصیلی : کارشناسی بهداشت محیط

نام استاد : فلاح

هدف کلی درس :

نان، مسائل و مشکلات بهداشتی ناشی از آن

شماره جلسه : سوم

مدت زمان جلسه : 1/40 ساعت

اهداف ویژه در پایان کلاس	رفتار ورودی (آمادگی لازم دانشجوی قبل از شروع کلاس - ارزشیابی آغازین)	خلاصه محتوی درس	زمان ( دقیقه )	روش تدریس	وسایل کمک آموزشی	ارزشیابی در حین تدریس	فعالیت‌های فراگیران	ارزشیابی تکمیلی
دانشجو باید بتواند مراحل و انواع روش‌های تهیه نان را نام ببرد ، مسائل و مشکلات بهداشتی ناشی از آن را بیان کند راه های کنترل بهداشتی آن را مختصراً توضیح دهد.	روش های مدرن تجزیه و اندازه گیری شیمیایی مواد غذایی را نام ببرد و ه روش را مختصراً توضیح دهد	تهیه آرد از گندم و عمل آوری خمیر و آماده سازی خمیر و پخت نان می باشد و همچنین می توان از طریق سنتی یا صنعتی نان تولید کرد .	70	بصورت سخنرانی و بحث گروهی	کامپیوتر- ویدئو پروژکتور وایت برد ماژیک	زمان پرسش و پاسخ شفاهی 15 دقیقه	شرکت در بحث های گروهی	امتحان پایان ترم

- منبع اصلی: کتاب 1- آزمون های میکروبی مواد غذایی/ دکتر گیتی کریم- تهران: دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387
- 2- میکروبی های بیماریزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی بیماری های غذایی/ ودود رضویلر- تهران : دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387.
- 3- شیمی مواد غذایی/ جان ام. دمن، ترجمه بابک قنبرزاده- تهران: نشر علوم کشاورزی، 1380.

منابع سایت‌های کمک کننده :

هدف کلی درس : اصول سیستم HACCP ( تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی).  
شماره جلسه : چهارم مدت زمان جلسه : 1/40 ساعت

اهداف ویژه در پایان کلاس	رفتار ورودی (آمادگی لازم دانشجوی قبل از شروع کلاس - ارزشیابی آغازین)	خلاصه محتوی درس	زمان ( دقیقه )	روش تدریس	وسایل کمک آموزشی	ارزشیابی در حین تدریس	فعالیت‌های فراگیران	ارزشیابی تکمیلی
دانشجو باید بتواند تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی را تعریف کند	15 بتواند مراحل و انواع روشهای تهیه نان را نام ببرد ، مسائل و مشکلات بهداشتی ناشی از آن را بیان کند راه های کنترل بهداشتی آن را نام ببرد	سیستم HACCP جهت شناسایی و کنترل، خطرهای که از نظر ایمنی مواد غذایی اهمیت دارند ، طراحی شده است و هدف اصلی آن ایجاد ایمنی در مواد غذایی است . این سیستم یک روش قانونمند ، علمی و عملی برای شناسایی ، ارزشیابی و کنترل خطرها در طی تهیه ، عمل آوری ساخت و استفاده از غذا و به طور خلاصه تمام زنجیره غذایی از ابتدای تولید تا انتها برای حصول اطمینان از سالم بودن ماده غذایی در هنگام مصرف است	70	بصورت سخنرانی و بحث گروهی	کامپیوتر- ویدئو پروژکتور وایت برد مازیک	زمان پرسش و پاسخ شفاهی 15 دقیقه	شرکت در بحث های گروهی	امتحان پایان ترم

- منبع اصلی: کتاب 1- آزمون های میکروبی مواد غذایی/ دکتر گیتی کریم- تهران: دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387
  - 2- میکروبی های بیماریزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی بیماری های غذایی/ ودود رضویلر- تهران : دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387.
  - 3- شیمی مواد غذایی/ جان ام. دمن، ترجمه بابک قنبرزاده- تهران: نشر علوم کشاورزی، 1380.
- منابع سایتهای کمک کننده :

عنوان درس : بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی      تعداد واحد : یک واحد      رشته تحصیلی : کارشناسی بهداشت محیط      نام استاد : فلاح  
 هدف کلی درس: افزودنی های مواد غذایی و اهمیت آنها- مواد نگهدارنده شیمیایی  
 شماره جلسه : پنجم      مدت زمان جلسه : 1/40 ساعت

اهداف ویژه در پایان کلاس	رفتار ورودی (آمادگی لازم دانشجوی قبل از شروع کلاس - ارزشیابی آغازین)	خلاصه محتوی درس	زمان ( دقیقه )	روش تدریس	وسایل کمک آموزشی	ارزشیابی در حین تدریس		فعالیت‌های فراگیران	ارزشیابی تکمیلی
						زمان	پرسش و پاسخ شفاهی		
دانشجو باید بتواند انواع افزودنی های مواد غذایی و مواد نگهدارنده شیمیایی را نام ببرد و اهداف استفاده از آنها را بیان کند .	15 تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی را تعریف کند و	<b>مواد نگهدارنده و افزودنی ها</b> مواد شیمیایی طبیعی یا مصنوعی هستند که آنها را به مواد غذایی، رنگ، نمونه های زیست محیطی، مواد دارویی و... اضافه می کنند تا این مواد را از فساد ناشی از رشد میکروارگانیسمها و یا فساد ناشی از تغییرات شیمیایی محافظت نمایند آنتی اکسیدان ها، مولسیفایر ها، افزایش دهنده های عوامل تغلیظ کننده و.....	70	بصورت سخنرانی و بحث گروهی	کامپیوتر- ویدئو پروژکتور وایت برد مازیک	زمان 15 دقیقه	پرسش و پاسخ شفاهی	شرکت در بحث های گروهی	امتحان پایان ترم

- منبع اصلی : کتاب 1- آزمون های میکروبی مواد غذایی/ دکتر گیتی کریم- تهران: دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387
- 2- میکروبی های بیماریزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی بیماری های غذایی/ ودود رضویلر- تهران : دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387.
- 3- شیمی مواد غذایی/ جان ام. دمن، ترجمه بابک قنبرزاده- تهران: نشر علوم کشاورزی، 1380.

منابع سایت‌های کمک کننده :

عنوان درس : بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی  
هدف کلی درس: استانداردها، قوانین و مقررات مواد غذایی

تعداد واحد : یک واحد  
رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط  
شماره جلسه : ششم

نام استاد : فلاح  
مدت زمان جلسه : 1/40 ساعت

اهداف ویژه در پایان کلاس	رفتار ورودی (آمادگی لازم دانشجوی قبل از شروع کلاس – ارزشیابی آغازین)	خلاصه محتوی درس	زمان ( دقیقه )	روش تدریس	وسایل کمک آموزشی	ارزشیابی در حین تدریس	فعالیت‌های فراگیران	ارزشیابی تکمیلی
دانشجو باید بتواند انواع استانداردها، قوانین و مقررات مهمی که در مورد مواد غذایی وجود دارد را تعریف کند و	15 انواع افزودنی های مواد غذایی و مواد نگهدارنده شیمیایی را نام ببرد و اهداف استفاده از آنها را بیان کند .	مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون به منظور حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردها را با تصویب شورای عالی استاندارد اجباری نماید که در مورد هر دسته یا گروه مواد غذایی استاندارد های خاصی وجود دارد	70	بصورت سخنرانی و بحث گروهی	کامپیوتر- ویدئو پروژکتور وایت برد ماژیک	پرسش و پاسخ شفاهی 15 دقیقه	شرکت در بحث های گروهی	امتحان پایان ترم

- منبع اصلی: کتاب 1- آزمون های میکروبی مواد غذایی/ دکتر گیتی کریم- تهران: دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387
- 2- میکروبی های بیماریزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی بیماری های غذایی/ ودود رضویلی- تهران : دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، 1387.
- 3- شیمی مواد غذایی/ جان ام. دمن، ترجمه بابک قنبرزاده- تهران: نشر علوم کشاورزی، 1380.

منابع سایت‌های کمک کننده :

