

بهداشت مواد غذایی

کد درس : ۲۵

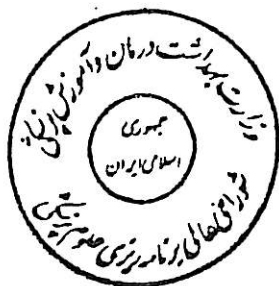
پیشنیاز : ندارد

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

اهداف :

- آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی
- آشنایی با میکروارگانیسم های مهمی که موجب فساد و تغییرات شیمیایی مواد غذایی می شوند.
- آشنایی با سمومیت های غذایی
- روشهای تشخیص مواد غذایی فاسد و مشکوک به فساد
- آشنایی با تقلب های غذایی
- آشنایی با مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی
- آشنایی با بازرسی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی



شرح درس:

در این درس دانشجویان با اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی و چگونگی نگهداری سالم آنها آشنا شده و علل و عوامل سمومیت های غذایی و میکروارگانیسم های موجود آورنده آنها، مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی در اماکن تهیه و توزیع را فرا خواهند گرفت.

سرفصل درس : (۳۴ ساعت)

- ♦ کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی
- ♦ اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی
- ♦ روشهای سنتی نگاهداری مواد غذایی
- ♦ مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن (خطرها در برابر فواید)
- ♦ میکروارگانیسم هائی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند.
- ♦ سمومیت های مواد مختلف غذایی (انواع سمومیتها مانند بوتولسم و ..)
- ♦ تقلب های غذایی
- ♦ چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب

♦ بهداشت شیر:

- بیماریهای منتقله بوسیله شیر (بیماری سل - تب مالت - سیاه زخم و سالمونلوز) ، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره - خامه ، پنیر و ...)

♦ بهداشت گوشت:

- بیماریهای منتقله توسط گوشت (آلودگی به کرمهای پهن - عفونتهای میکربی - سیاه زخم - سل - مسمومیت غذایی)

♦ چگونگی تشخیص گوشت ناسالم:

- بازرسی گوشت (معاینه دامها قبل و بعد از کشتار - کشتارگاه بهداشتی)

♦ بهداشت اماکن غذاخوری (شاخص ها و چک لیستهای مصوب و چگونگی ارزیابی آن)

♦ بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سروکار دارند (قوانین و مقررات مربوطه)

♦ سازمانهای مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی

منابع:

۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی ، دکتر نسرین امیدوار، شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران

۲- بهداشت مواد غذایی ، دکتر داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نوردانش

نحوه ارزشیابی دانشجو:

- آزمون نهائی
- ارزیابی شرکت در بحث های گروهی

