

بسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: سلامت میوه و سبزی

گروه: بهداشت و ایمنی مواد غذایی

تاریخ: نیمسال دوم ۱۴۰۴-۱۴۰۳

تعداد واحد: ۲ واحد نظری

هماهنگ کننده: دکتر الهام اشرفی

مدرس: دکتر الهام اشرفی

پیش نیاز: ندارد

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

سبزی‌ها و میوه‌های تازه و سالم سرشار از مواد مغذی هستند و مصرف روزانه آنها توصیه می‌شود. گاهی اوقات بی‌توجهی به نکات بهداشتی هنگام تولید، خرید، شست و شو و نگهداری میوه و سبزی سبب آلودگی محصول و به دنبال آن باعث بیماری در مصرف‌کننده می‌شود.

اهداف کلی و میانی:

آشنایی دانشجو با:

- شناخت پاتوزن‌ها در سبزیجات و میوه‌ها و روش‌های اندازه‌گیری میکروبی
- باقیمانده آفت‌کش‌ها در میوه‌ها و سبزیجات و آلترناتیوهای آفت‌کش‌ها
- آلترناتیوهای سیستم‌های شستشو با هیپوکلریت
- بکارگیری برنامه‌های ایمنی مواد غذایی در سطح مزارع کشت سبزی و میوه
- میکروارگانیزم‌های بیماری‌زا و شاخص بهداشتی در سبزیجات و میوه‌ها
- اندازه‌گیری آلودگی میکروبی در سبزیجات و میوه‌ها
- فاکتورهای اکولوژیکی موثر بر پاتوزن‌های انسانی در سبزیجات و میوه‌ها
- خطرات باقیمانده‌های آفت‌کش‌ها در میوه و سبزیجات
- روش‌های تشخیص سریع باقیمانده‌های آفت‌کش‌ها و آلترناتیوهای آفت‌کش‌ها
- برنامه‌های ایمنی مواد غذایی بر سطح مزارع کشت سبزی و میوه
- عملیات خوب کشاورزی (GAP)
- سیستم‌های تجزیه و تحلیل خطر نقاط کنترل بحرانی
- انواع روش‌های جایگزین هیپوکلریت برای آلودگی زدایی
- فیلم‌ها و پوشش‌های ضد میکروبی در میوه و سبزیجات تازه
- روش‌های ترکیبی در نگهداری سبزیجات و میوه تازه

روش تدریس:

- پاورپوینت
- فیلم کمک آموزشی
- بازدید

روش ارزشیابی:

- امتحان میان ترم
- شرکت در بحث های هر جلسه
- امتحان پایان ترم تشریحی
- ارائه سمینار کلاسی

مراجع (کتاب ژورنال یا سایت اینترنتی مرتبط را به طور دقیق معرفی نمائید):

منابع آموزشی اصلی

- Jongen, W. (Ed.). (2005). Improving the safety of fresh fruit and vegetables. Elsevier.
- Sapers, G.M., Washing and sanitizing treatments for fruits and vegetables. In: Sapers, G.M., Gorny, J.R., Yousef, A.E. (Eds.), Microbiology of Fruits and Vegetables. In pp. 375–400. CRC Press. 1 rd edition (2005)
- Sapers, G.M. Washing and sanitizing raw materials for minimally processed fruit and vegetable products. In: Novak, J.S., Sapers, G.M., Juneja, V.K. (Eds.), Microbial Safety of Minimally Processed Foods. pp. 221–253. CRC Press. 1 rd edition (2003).
- Fonseca, J.M., 2006. Postharvest handling and processing: sources of microorganisms and impact of sanitizing procedures. In: Matthews, K.R. (Ed.), The microbiology of fresh produce. pp. 85–120. ASM Press, Washington, D.C. 1 rd edition. (2006).
- Fan, X., Niemira, B. A., Doona, C. J., Feeherry, F. E., & Gravani, R. B. (Eds.). (2009). Microbial safety of fresh produce (Vol. 41). John Wiley & Sons.

• منابع آموزشی کمکی

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

دانشجویان بیشتر با روش های رایج و مرسوم ضد عفونی میوه و سبزی آشنا هستند و شناختی از روش های جایگزین ندارند و بسیار تحت تاثیر مطالب اشتباه در فضای عمومی می باشند.

نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

- مطالعه دقیق رفرنسها و سایتهای معرفی شده

- شرکت فعال در کلاسها به صورت حضوری