

باسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: ایمنی شیمیایی مواد غذایی

گروه: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

تاریخ: نیمسال اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴

عنوان درس: ایمنی شیمیایی مواد غذایی

تعداد واحد: ۳

هماهنگ کننده: دکتر عباسی

گروه مدرسین: دکتر عباسی، مظلومی، اشرفی

پیش نیاز: ندارد

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

در طی تهیه و فرآوری مواد غذایی، ترکیبات شیمیایی مختلفی به مواد غذایی به صورت عمدی و یا غیر عمدی اضافه می شود که این ترکیبات می تواند اثر سوء بر سلامت مصرف کننده داشته باشد. در این درس دانشجویان با این ترکیبات و نحوه ورود آنها به مواد غذایی در طی تهیه، فرآوری و نگهداری آشنا می شوند. لذا نیاز است که یک دانشجوی رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی با این ترکیبات و نحوه شناسایی و آنالیز آنها آشنا شود.

اهداف کلی و میانی:

هدف کلی از ارائه این دوره شناخت عمیق دانشجویان در ارتباط با موارد زیر می باشد:

- مواد افزودنی عمدی و غیر عمدی در مواد غذایی
- روشهای شناسایی و آنالیز ریسک افزودنیهای عمدی و غیر عمدی در مواد غذایی
- ترکیبات بوجود آمده در مواد غذایی در حین فرآوری و نگهداری مواد غذایی
- روشهای آنالیز ریسک در صنایع غذایی
- روش های تجزیه ای در صنایع غذایی
- باقیمانده داروهای دامپزشکی در مواد غذایی
- مواد غذایی تراریخته
- افزودنی های مواد غذایی
- غذاهای اشعه دیده
- مقررات و قوانین ملی و بین المللی مواد شیمیایی در مواد غذایی

روش تدریس :

- پاورپوینت
- فیلم کمک آموزشی
- انجام آزمایش و کار در آزمایشگاه

روش ارزشیابی :

- امتحان میان ترم
- شرکت در بحث های هر جلسه
- ارائه گزارش کار آزمایشگاه و تحلیل نتایج
- امتحان پایان ترم تشریحی
- ارائه سمینار کلاسی

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

منابع آموزشی اصلی

- FAO and WHO. Food safety risk analysis. FAO and WHO publication. Latest edition.
- TENNANT, D. R. Food Chemical Risk Analysis. Blackie Academic and Professional. London. Latest edition.
- Mead, G. C. Food safety control in the poultry industry. Woodhead Publishing Limited. London. 2005.
- Botsoglou, N. A., Fletouris, D. J. DRUG RESIDUES IN FOODS. Marcel Dekker, Inc. New York. 2001.
- Watson, D. H. Food chemical safety, Volume 1: Contaminants. Woodhead Publishing Limited. London. 2000
- Abbas, H. K. Aflatoxin and Food Safety. Taylor & Francis Group, LLC. 2005.
- D'Mello, J. P. F. Food Safety: Contaminants and Toxins. CABI Publishing. Edinburgh. 2003.
- Weidenbörner, M. Mycotoxins in Foodstuffs. Springer. 2008.
- Komolprasert, V., Morehouse, K.M. Irradiation of Food and Packaging-Recent Developments. American Chemical Society. Washington DC. 2004
- Fellows, P. food processing technology. Woodhead Publishing Limited. London. 2000.
- G. Gaonkar, A. Food Processing: Recent Developments. Elsevier Science & Technology Books. Latest edition.
- CAC. 2003b. General Standard for Irradiated Foods (Codex Stan 106-1983, Rev. 1-2003). Codex Alimentarius Commission (CAC), Rome, Italy.

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

- دانشجویان دید و شناخت درستی از نوع افزودنیهای شیمیایی مواد غذایی ندارند و بسیار تحت تاثیر مطالب اشتباه در فضای عمومی جامعه می باشند.

نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

- مطالعه دقیق رفرنس ها و سایت های معرفی شده
- شرکت فعال در کلاس ها به صورت حضوری و عملی و انجام مسئولیت های محوله