

باسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: ایمنی و کیفیت غلات، میوه و سبزی

گروه: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

تاریخ: نیمسال اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴

تعداد واحد: ۲

هماهنگ کننده: دکتر عباسی

گروه مدرسین: دکتر عباسی

پیش نیاز: ندارد

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

غلات به عنوان یکی از اصلی‌ترین منابع غذایی در جهان، نقش حیاتی در تأمین امنیت غذایی ایفا می‌کنند. نگهداری و جابجایی صحیح این محصولات، نه تنها از نظر اقتصادی بلکه از نظر حفظ کیفیت و جلوگیری از آلودگی نیز بسیار حائز اهمیت است سبزی‌ها و میوه‌های تازه فواید زیادی دارند و توصیه می‌شود روزانه حداقل ۵ وعده از آن‌ها مصرف کنید. گاهی بی‌توجهی به نکته‌های بهداشتی هنگام خرید، شست و شو و نگهداری میوه و سبزی سبب ایجاد آلودگی محصول و بیماری می‌شود.

اهداف کلی و میانی:

- روشهای کلی فرآوری غلات، میوه و سبزی

- مواد آنتی مغذی تولید شده در حین فرآوری غلات، میوه و سبزی

- خطرات میکروبی و شیمیایی فرآوردههای غلاتی، سبزیها و میوهها

- انواع غلات و ویژگیهای آنها، روشهای استخراج آرد، افزودنیهای مجاز و غیر

مجاز، مایکوتوکسینهای موجود در غلات و فرآوردههای غلاتی، انواع میوه و سبزی و

اهمیت تغذیه ایی آنها، پاتوژن ها و عوامل فساد در میوه ها و سبزیجات، نیترات در

سبزیجات و تاثیر آن بر سلامت انسان، آلودگی میوه ها و سبزیجات با فلزات

سنگین

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

- . Li. T. S.C. Fruit and vegetable: Nutritional and Therapeutic Values. CRC Press. Taylor & Francis Group, LLC. 1 rd edition(2008).
- Sinha, N. K., Sidhu, J. S., Barta, J. Wu, J. S. B. M. Cano, P. Handbook of Fruits and Fruit Processing. John Wiley & Sons, Inc. 2rd edition (2006).
- Sinha, N. K., Hui, Y.H. Handbook of Vegetables and Vegetable Processing. A John Wiley & Sons, Ltd. 2rd edition (2011).
- Jongen, W. Fruit and vegetable processing. CRC Press. 1rd edition (2000).
- Hosney, R. C. Principle of Cereal Science and Technology. AACC International, Inc. 3rd edition. (2010).
- Saucer, D. B. Storage of cereal grain and their product. AACC International, Inc. 1rd edition. (1992).
- Wrigley, C. W., Batey, I. L. Cereal grains: Assessing and managing quality. CRC Press. 1 rd edition. (2010).

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

- دانشجویان بیشتر در ارتباط با تکنولژی و نحوه فرآوری فرآوردههای غلاتی و میوه و سبزی شناخت دارند و شناختی از ایمنی غلات، میوه و سبزی ندارند و بسیار تحت تاثیر مطالب اشتباه در فضای عمومی جامعه 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