

باسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی

گروه: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

تاریخ: نیمسال دوم ۱۴۰۳-۱۴۰۴

تعداد واحد: ۲

هماهنگ کننده: دکتر عنایت اله بریزی

گروه مدرسین: دکتر عنایت اله بریزی - دکتر سید محمد مظلومی

پیش نیاز: ندارد

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

در دنیای امروزی گرایش به مصرف غذاهای آماده و نیمه آماده افزایش قابل توجهی داشته است که سبب افزایش اپیدمی های مختلف ناشی از پاتوژن های غذایی شده است که این موضوع ضرورت بهبود فرآیند تولید در راستای تضمین ایمنی غذاهای آماده و نیمه آماده را ایجاب می نماید. در این درس دانشجویان با اصول، اهداف، روش اجرا و تفاوت سیستم های مدرن مدیریت ایمنی و بهداشتی مواد غذایی که به تولید کننده در تضمین ایمنی و کیفیت محصول خود کمک می نماید آشنا می شود.

اهداف کلی و میانی:

- مفهوم سازمان، سیستم، رویکرد سیستمی، مدیر و رهبر
- مفاهیم مربوط به سیستم های ایمنی مواد غذایی
- برنامه های مدیریت ایمنی مواد غذایی
- عملیات بهینه تولید، بهداشتی، کشاورزی، آزمایشگاهی و ...
- شناخت عملیات بهینه تولید (GMP)
- شناخت عملیات بهینه بهداشتی (GHP)
- شناخت عملیات بهینه کشاورزی (GAP)
- شناخت عملیات بهینه آزمایشگاهی (GLP)
- شناخت عملیات بهینه حمل و نقل (GTP)
- شناخت اصول HACCP و اجرای آن
- آشنایی با ایزو ۲۲۰۰۰

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

- Motarjemi Y, Lelieveld H. Food Safety Management. A Practical Guide. Academic Press Inc. Last edition
- King H, Bedale W. Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls. Elsevier Science. Last edition.
- Hui YH. Plant Sanitation for Food Processing and Food Service, CRC press. Last edition
- Cramer MM. Food Plant Sanitation: Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices, CRC press. Last edition.
- Alli, I, Food Quality Assurance. CRC Press, Last edition.
- John M. Ryan. Guide to Food Safety and Quality During Transportation. Controls, Standards Practices. Academic Press, Last edition
- Brown. M. HACCP in the meat industry. CRC Press, Cambridge. Last edition.
- Bryan, D.L. Hazard Analysis critical control point Evaluations. WHO Publications.
- FAO. Food Quality and Safety Systems - A Training manual on food hygiene and the hazard analysis and critical control point (HACCP) system. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome. Last edition.
- 10-Mayes, T, and Mortimore, S. Making the most of HACCP. CRC Press New York, Last edition.

روش تدریس:

- پاورپوینت
- فیلم کمک آموزشی
- انجام کار عملی کارگاهی

روش ارزشیابی:

- امتحان میان ترم
- شرکت در بحث های هر جلسه
- ارائه گزارش کار از کار گروهی کارگاهی
- امتحان پایان ترم تشریحی
- ارائه سمینار کلاسی

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

- شناخت کافی از سیستم های مدیریت ایمنی مختلف نداشته و به اهمیت آن در پیشگیری از بیماری های ناشی از غذا واقف نیستند. دانشجویان اغلب در تشخیص نقاط کنترل بحرانی و نحوه کنترل آن دچار اشتباه می شوند.

نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

- مطالعه دقیق رفرنسها و سایتهای معرفی شده
- شرکت فعال در کلاسها به صورت حضوری و عملی و انجام مسئولیتهای محوله