

- آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی
- آشنایی با میکروارگانیسم های مهمی که موجب فساد و تغییرات شیمیایی مواد غذایی می شوند.
- آشنایی با مسمومیتهای 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 مسمومیتهای غذایی و میکروارگانیسم های بوجود 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.
- مسمومیت های مواد مختلف غذایی (انواع مسمومیتهای مانند بوتولیسم 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 میکروبی - 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 ، آخرین انتشار
- ۲- بهداشت مواد غذایی ، دکتر داوود فرج زاده، آلان، آخرین انتشار

شیوه ارزیابی دانشجوی :

- آزمون نهائی
- ارزیابی شرکت در بحث های گروهی

