

کد درس : ۱۵

نام درس : ایمنی مواد غذایی

پیش نیاز یا همزمان : کنترل کیفیت مواد غذایی کد ۱۳

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

هدف کلی درس : دادن اطلاعات جامع و پیشرفته در تامین غذای ایمن و مغذی برای مصرف کننده .

شرح درس : دانشجو در این درس می تواند مسائل مهم بهداشتی، تغذیه ای را در زنجیره غذا بشناسد و وضعیت موجود را تجزیه و تحلیل کند و سپس با طراحی مداخله ها، راه یافته‌های اصلاحاتی را برای تامین سلامت جامعه پیش بینی نماید.

رئوس مطالب نظری (۳۴ ساعت) :

- تعریف ایمنی غذا، امنیت غذایی و ارتباط آنها در تغذیه سالم غذا
- وضعیت ایمنی غذا در ایران و جهان و اپیدمیولوژی بیماری های ناشی از غذا
- تاثیر ایمنی غذا بر سلامت انسان
- جنبه های اقتصادی و اجتماعی ایمنی غذا
- آشنایی با عوامل با منشا بیولوژیک در مواد غذایی
- آشنایی با عوامل خطر با منشا شیمیایی در مواد غذایی
- آشنایی با عوامل خطر با منشا فیزیکی در مواد غذایی
- کاربرد سامانه های مدیریت ایمنی مواد غذایی در صنایع غذایی
- تجزیه و تحلیل خطر، ارزیابی خطر، مدیریت خطر و اطلاع رسانی خطر مواد غذایی
- قوانین و مقررات مرتبط با ایمنی غذا در ایران و جهان

منابع اصلی درس: (آخرین چاپ)

- 1- Doyle, M.E., Steinhart, C.E., Cochrane, B.A. 1997. Food safety .Pub. Marcel Dekker, Inc, New York .
- 2- Schmidt, R.H., Rodvick, G.E. 2003. Food safety hand book. Pub John Wiley & Sons. USA .
- 3- Watson, P.H. 2001. Food chemical safety : contaminants. Pub Wood Head .

شیوه ارزشیابی دانشجو :

براساس آزمونهای طول ترم و آزمونهای نهایی و نیز تهیه و ارائه مقاله

