

نام درس: بهداشت محیط در صنایع غذایی

کد درس: ۲۷

پیش نیاز: کلیات بهداشت محیط (۰۲)

تعداد واحد: ۲

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با مسائل بهداشت محیطی در کارخانجات مواد غذایی و بکارگیری روشهای بهداشتی محیط در جهت ارتقاء سلامت محصولات غذایی تولید شده می باشد.

شرح درس: استفاده از محیطی کاملاً بهداشتی و نیز عملیات خوب بهداشتی در هنگام تولید، نگهداری و عرضه مواد غذایی سبب افزایش کیفیت و مدت زمان نگهداری ماده غذایی می شود. در این درس سعی می گردد به بررسی و بحث در باره برنامه های بهداشتی برای کارخانجات و مراکز آماده سازی مواد غذایی، روشهای تمیز کردن و بهداشتی کردن محیط و روشهای کنترل آفات در محیط های غذایی و جنبه های بهداشتی در کارخانجات و مراکز مواد غذایی انجام گیرد.



سرفصل درس: (۳۴ ساعت)

- بهداشت محیط و اهمیت آن در صنایع غذایی
- انواع پاک کننده و ویژگیهای آنها در صنایع مواد غذایی
- انواع ضد عفونی کننده و روشهای بهداشتی کردن
- وسایل و تجهیزات بهداشتی کردن محیط غذا
- انواع حشرات، جوندگان و پرندگان در محیط های غذایی و اهمیت بکارگیری روشهای کنترل آنها
- بهداشت محیط انبارها و مراکز نگهداری مواد غذایی
- بهداشت آب در صنایع غذایی
- بهداشت هوا در صنایع غذایی
- دفع و سالم سازی فاضلاب کارخانجات و مراکز آماده سازی مواد غذایی
- مسائل زیست محیطی در تولید مواد غذایی
- انرژی و ارتقاء مصرف انرژی در کشتارگاهها و کارخانجات شیر
- بازیافت مواد بسته بندی غذایی ، ارزیابی ایمنی و کیفیت مواد بسته بندی بازیافت شده و استفاده از بسته بندی با پایه زیستی (Bio-based)
- سالم سازی و استفاده بهینه مواد زائد جامد حاصل از فرآوری مواد غذایی
- آموزش بهداشت محیط در صنایع غذایی و اهمیت آن

منابع درسی :

- 1 - Troller, J.A. Sanitation in Food processing. Academic Press, Inc. Second edition USA. ,latest edition
- 2 - Marriot, N.G. Principles of food sanitation. An Aspen Publication. Fourth edition. USA. ,latest edition.
- 3 - Salvato, J.A. Environmental Engineering and Sanitation. Fourth edition. John Wiley and Sons, Inc. USA,latest edition.
- 4 - Mattson, B., and Sonesson, U. Environmentally - friendly food processing. CRC Press. Wood Head Publishing Limited, England,latest edition.
- 5 - Ress, D. Insects of stored products. CSIRO Publishing, Australia. ,latest edition

نحوه ارزشیابی :

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ

تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم

