

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز : میکروبیولوژی عمومی و اتگل شناسی

هدف : آشنا نمودن دانشجویان با اهمیت بهداشت در صنایع غذایی در رابطه با کنترل آلودگیهای محیطی کار شرح درس: در این درس دانشجویان با شناخت علمی عوامل آلودگی های بیولوژیکی و شیمیایی مواد غذایی در طراحی و اصول بهداشت سیستم تولید و تجهیزات صنایع غذایی به گونه ای عمل می نماید که بهداشت و ایمنی محصول حفظ گردد.

سرفصل درس برای ۳۴ ساعت

مقدمه و کلیات

آلودگیهای بیولوژیکی و شیمیایی مواد غذایی به وسیله انسان ، حیوانات ، حشرات و جوندگان و محیط اصول طراحی کارخانه در ارتباط با بهداشت و ایمنی :- مکان یابی ، ویژگیهای بهداشتی ساختمان ، تجهیزات و ماشینهای مورد استفاده ، مکان های رفاهی ، فضای سبز ، سیستم های سرمایش ، گرمایش ، نور ، سرو صدا ، تهویه

تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاهها و تجهیزات :

شامل زمان مناسب برای انجام کار، روش های متداول ، سیستم های CIP و مکانیسم اجرای آنها .

پاک کننده ها ، شوینده ها ، ضد عفونی کننده ها و انواع آنها در صنایع غذایی

بهداشت کارکنان مراکز تهیه مواد غذایی

کنترل حشرات ، جوندگان و آفات انباری و روشهای مبارزه با آنها

روشهای دفع زباله در صنایع غذایی

بیماری ها و حوادث شغلی در ارتباط با کارخانه های مواد غذایی

منابع :



1. Devries, J. 1996. Food safety and toxicology, CRC press, Florida.
2. Guthree, R.K, 1988. Food sanitation, AVI Book. Published by Van Nostrand Reinhold. N.Y.
3. Marriott, N.G. 1997. Essentials of food Sanitation .Chapman and Hall. N.Y.
4. Marriott, N.G. 1999. Principles of food sanitation, Chapman and Hall. N.Y.
5. Watson, D.H. 1993. Safety of chemicals in foods, chemical contaminants, Ellis Horwood. N.Y.

نحوه ارزیابی دانشجویان : بر اساس آزمونهای طول ترم و آزمون نهایی