

## دانشکده بهداشت

|   |  |
|---|--|
| عنوان درس : بهداشت محیط ۳                     | مخاطبان: دانشجویان کارشناسی بهداشت عمومی       |
| تعداد واحد: (یا سهم استاد از واحد): ۰.۳۳ واحد | ساعت پاسخگویی به سوالات فراگیر: همه روزه ۱۴-۱۲ |
| زمان ارائه درس: نیمسال اول سال تحصیلی ۹۶-۹۵   | مدرس: مهندس معین بشیری                         |
| درس پیش نیاز: ندارد                           |  |

### هدف کلی درس :

آشنایی دانشجویان با مسائل مهم و نوین در مباحث ایمنی، تغذیه ای، آزمایشگاهی و صنعتی غذا.

### جلسه اول

غذاهای مدرن

### اهداف کلی:

معرفی غذاهای نوین که با توجه به پیشرفت علمی و صنعتی در زمینه غذا بوجود آمده اند.

معرفی و شرح غذاهای عملگرا و مکانیسم عملکرد آن ها.

### اهداف ویژه

آشنایی با غذاها و محصولات پروبیوتیک به عنوان یکی از غذاهای مدرن.

آشنایی با غذاها و محصولات پری بیوتیک به عنوان یکی از غذاهای مدرن.

آشنایی با غذاها و محصولات سین بیوتیک به عنوان یکی از غذاهای مدرن.

### در پایان دانشجو باید:

۱. با غذاها و فرآورده های پروبیوتیک آشنا باشد.

۲. با غذاها و فرآورده های پری بیوتیک آشنا باشد.

۳. با غذاها و فرآورده های سین بیوتیک آشنا باشد.

۴. مکانیسم عمل غذاهای عملگرا را بتواند شرح دهد.

### جلسه دوم

غذاهای مدرن

## اهداف کلی:

معرفی غذاهای نوین که با توجه به پیشرفت علمی و صنعتی در زمینه غذا بوجود آمده اند

## اهداف ویژه

آشنایی با غذاها و محصولات تراریخته یا تغییر ژنیک یافته به عنوان یکی از غذا های مدرن.  
آشنایی با غذاها و محصولات ارگانیک.

## در پایان دانشجو باید:

۱. با غذاها و فراورده های تراریخته آشنا باشد.

۲. با غذاها و فراورده های ارگانیک آشنا باشد.

۳. شرایط تولید فراورده های تراریخته و ارگانیک را بشناسد.

## جلسه سوم

روش های نوین کنترل کیفی مواد غذایی.

## اهداف کلی

آشنایی دانشجویان با روش های نوین جهت تشخیص و کنترل میکروبی و شیمیایی غذاها.  
آشنایی دانشجویان با روش های سریع و قابل اعتماد در زمینه کنترل کیفیت مواد غذایی.

## اهداف ویژه

آشنایی با روش های جدید فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی در زمینه کنترل کیفیت صنایع غذایی.

## در پایان دانشجو باید قادر باشد:

۱. انواع روش های نوین در کنترل کیفیت مواد غذایی (امپدانس، PCR، الایزا و ...) را شرح دهد.

## منابع:

Genetically Engineered Crops in the United States, Jorge Fernandez-Cornejo; Seth Wechsler; Mike Livingston; Lorraine Mitchel. 2014.

Food Politics: What Everyone Needs to Know, By Robert Paarlberg, Oxford University Press, 2010.

میکروبیولوژی مواد غذایی آدامز، مترجم دکتر علی مرتضوی، انتشارات دانشگاه مشهد، ۱۳۸۹

### روش تدریس:

ارایه مطالب به صورت شفایی. (LECTURE)

ارایه تجربیات عملی آزمایشگاهی و صنعتی در رابطه با موضوعات مرتبط.

شرکت دانشجویان در ارائه برخی از مطالب به صورت تکی و یا گروهی.

طرح پرسشهای مختلف از دانشجویان در رابطه با موضوعات مختلف درسی و ورود آنها به بحث علمی از طریق پرسش و پاسخ

### وسایل آموزشی :

وسایل کمک آموزشی مورد نیاز: کامپیوتر و ویدئو پروژکتور، نرم افزار پاورپوینت.

### سنجش و ارزشیابی

| ساعت                 | تاریخ                | سهم از نمره کل (بر حسب درصد) | روش                  | آزمون             |
|----------------------|----------------------|------------------------------|----------------------|-------------------|
| //////////////////// | //////////////////// | ٪۵                           | پرسش و پاسخ<br>شفایی | کوئیز             |
| //////////////////// | //////////////////// | ٪۵                           | //////////////////// | حضور فعال در کلاس |
| //////////////////// | //////////////////// | ٪۹۰                          | کتبی تشریحی          | آزمون پایان ترم   |

### مقررات کلاس:

حضور به موقع در کلاس

رعایت انضباط و عدم غیبت غیر موجه

احترام به کلاس در ساعت درس

### انتظارات از دانشجو:

در پایان انتظار می رود که دانشجویان با انواع غذاهای جدید و مورد توجه صنعت و پژوهشگران آشنا باشند و توانایی تجزیه و تحلیل

مطالب مربوط به این نوع محصولات را داشته باشند.

نام و امضای مدرس:

نام و امضای مدیر گروه:

نام و امضای مسئول EDO دانشکده:

تاریخ تحویل:

تاریخ ارسال:

تاریخ ارسال:

جدول زمانبندی درس بهداشت مسکن (بهداشت مواد غذایی)

روز و ساعت جلسه :

| مدرس             | موضوع هر جلسه                      | تاریخ | جلسه |
|------------------|------------------------------------|-------|------|
| مهندس معین بشیری | غذاهای مدرن                        |       | ۱    |
| مهندس معین بشیری | غذاهای مدرن                        |       | ۲    |
| مهندس معین بشیری | روش های نوین کنترل کیفی مواد غذایی |       | ۳    |