



موضوع تدریس: ایمنی غلات و میوه و سبزی ها
پیش نیاز: -
گروه هدف: دانشجویان بهداشت مواد غذایی
تعداد واحد: 2 واحد
نیمسال دوم سال تحصیلی 1403-1404
مدت تدریس: یک نیمسال تحصیلی
محل اجرا: گروه علوم تغذیه دانشکده پزشکی
مقطع: کارشناسی ارشد
نوع واحد: نظری
گروه مدرسین: دکتر میترا رضایی

هدف کلی:

آشنایی با غلات و فرآورده های آنها

اهداف اختصاصی:

- آشنایی دانشجویان با اصول نگهداری میوه ها و سبزی ها
- آشنایی دانشجویان با آلودگی های میکروبی میوه ها و سبزی ها
- آشنایی دانشجویان با عوامل موثر در ایمنی محصولات ثانویه و انواع غلات
- آشنایی دانشجویان با آزمونهای کنترل کیفیت فرآورده های غلات

محتوا و ترتیب ارائه:

(عناوین و رئوس مطالبی که باید آموزش داده شود تا به اهداف دوره نائل شد. شامل: مطالب تئوری، مهارتهای عملی و ...)

جلسه	تاریخ	عناوین	مجریان
1		مشخصات فیزیکی و شیمیایی انواع گندم	دکتر رضایی
2		عوامل موثر در کیفیت گندم و محصولات ثانویه	دکتر رضایی
3		تکنولوژی تولید آرد و آزمونهای کنترل کیفیت ایمنی آرد	دکتر رضایی

4	تکنولوژی تولید نان و آزمونهای کنترل کیفیت ایمنی نان های تولید شده	دکتر رضائی
5	تکنولوژی تولید محصولات ماکارونی و بررسی آزمونهای کنترل کیفیت آن	دکتر رضائی
6	تکنولوژی تولید محصولات کیک و بیسکوئیت	دکتر رضائی
7	تکنولوژی تولید شکلات و پوشش های شکلاتی	دکتر رضائی
8	تکنولوژی تولید گلوتن، نشاسته و گلوکز مایع	دکتر رضائی
9	ارائه مطالبی در خصوص محصولات رژیمی در صنعت نانوائی و کیک و بیسکوئیت	دکتر رضائی
10	اصول کلی نگهداری مواد غذایی	دکتر رضائی
11	روش های نگهداری سبزی های مختلف	دکتر رضائی
12	روشهای نگهداری میوه های مختلف	دکتر رضائی
13	روش های مختلف سرد کردن و انجماد میوه ها و سبزی ها	دکتر رضائی
14	روشهای جدید نگهداری میوه های مختلف	دکتر رضائی
15	منابع آلودگی میوه ها و سبزی ها و اب میو ها به پاتوزن ها	دکتر رضائی
16	روش های بازرسی بهداشتی میوه ها و سبزی ها	دکتر رضائی
17	خطرات باقیمانده های شیمیایی در میوه و سبزی ها برای انسان و مدیریت پایش آنها	دکتر رضائی

روش تدریس:

سخنرانی، بحث، پرسش و پاسخ،

روش سنجش دانشجو:

کوئیز در پایان هر مبحث

آزمون پایان ترم

منابع مطالعه:

تهیه و تنظیم: واحد برنامه ریزی آموزش مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی مشهد