



معاونت آموزشی
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
شناسنامه دروس (Course Syllabus)

۱) اطلاعات درس

نام درس: روشهای شناسایی تقلبات مواد غذایی	شماره درس: 201415311
دوره و رشته: کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی	
نوع ارائه درس: نظری <input type="checkbox"/> عملی <input checked="" type="checkbox"/> کارآموزی <input type="checkbox"/> کارورزی <input type="checkbox"/>	
تعداد واحد: ۱ واحد عملی	مدت زمان ارائه درس: ۳۴ ساعت عملی
سال تحصیلی: ۱۴۰۳۱	پیش نیاز: ندارد

۲) مدیریت درس

گروه ارائه دهنده: بهداشت و ایمنی مواد غذایی	استاد مسئول درس: دکتر مهران صیادی
رشته تحصیلی: بهداشت مواد غذایی	ایمیل: mehransayadi62@gmail.com

۳) اهداف کلی یادگیری درس

- آشنایی و توانایی انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در، شیر شیر خشک و لبنیات
- آشنایی و توانایی با انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در گوشت و فرآورده های گوشتی
- آشنایی و توانایی انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در عسل
- آشنایی و توانایی انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در روغن های نیاتی و حیوانی
- آشنایی و توانایی انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در، غلات حبوبات و محصولات فرآوری شده آنها
- آشنایی و توانایی انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در، آبلیمو، آبغوره سرکه و آبمیوههای طبیعی
- آشنایی و توانایی انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در ادویه جات
- آشنایی و توانایی انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در چای روش شناسایی رنگهای غیر مجاز در مواد غذایی
- توانایی انجام سخنرانی در کلاس
- شرکت در بحث های کلاسی آزمایشگاهی
- توانایی پاسخ دادن به سوالات
- به اهمیت مبحث تقلبات آن واقف باشد.
- نسبت به کسب دانش و توانمندی مرتبط با کنترل کیفیت مواد غذایی توجه کند.

✓

(۴) محتوای آموزشی
 الف) مباحث عملی

ردیف	عنوان مبحث درسی	مدت آموزش (ساعت)	استاد ارائه دهنده	تعداد سوالات	تعداد سوالات (سطوح تاکسونومی)		
					سطح ۱ (یادآوری اصول و دانش نظری)	سطح ۲ (تشخیص و تفسیر مطالب)	سطح ۳ (کاربرد و حل مسئله)
۱	انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در شیر، شیر خشک و لبنیات	۶ ساعت	دکتر صیادی	۳	۰	۱	۰
۲	انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در گوشت و فرآورده های گوشتی	۵ ساعت	دکتر صیادی	۳	۰	۱	۰
۳	انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در عسل	۵ ساعت	دکتر صیادی	۳	۰	۱	۰
۴	انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در روغن های نیاتی و حیوانی	۵ ساعت	دکتر صیادی	۳	۰	۱	۰
۵	انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در غلات حبوبات و محصولات فرآوری شده آنها	۷ ساعت	دکتر صیادی	۳	۰	۱	۰
۶	انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در، آلبیمو، آبغوره سرکه و آبمیوههای طبیعی	۲ ساعت	دکتر صیادی	۳	۰	۱	۰
۷	انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در ادویه جات	۲ ساعت	دکتر صیادی	۳	۰	۱	۰
۸	انجام روشهای شناسایی تقلبات متداول در چای و رنگهای غیر مجاز در مواد غذایی	۲ ساعت	دکتر صیادی	۳	۰	۱	۰

(۵) راهبردهای آموزشی



- استاد محوری
- فراگیر محوری
- جمع آوری اطلاعات

۶) روش های یاددهی

- سخنرانی فعال
- طراحی پرسش و پاسخ
- بارش افکار
- انجام آزمایش
- طراحی پروژه

۷) مسئولیت های دانشجو (روش های یادگیری)

- مطالعه متون
- یادگیری شفاهی و انتقال اطلاعات از طریق شنیدن
- نکته برداری
- ارائه سمینار
- انجام آزمایشات

۸) رسانه ها و وسائل آموزشی مورد نیاز

- کامپیوتر
- ویدئوپروژکتور
- آزمایشگاه مواد غذایی

۹) میزان مشارکت اساتید (%)

- ۱۰۰٪ دکتر صیادی

۱۰) منابع اصلی درس

- ۱- کریم، گینی و فرخنده، عباس، شیر و بهداشت همگانی آخرین انتشار
- ۲- کریم، گیتی، شیر و فرآورده های آن، آخرین انتشار
- ۳- فرخنده، عباس، روشهای آزمایش شیر و فرآورده های آن جلد اول و دوم. آخرین انتشار



معاونت آموزشی
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
شناسنامه دروس (Course Syllabus)

۴-سلامت غذا و شناساسس اندازه گیری انواع تقلبات رایج موادغذایی

۵-تقلبات موادغذایی

6. Dudeja P. Gupta RK and Minhas AS. Food Safety in the 21st Century: Public Health Perspective. Elsevier Science and Technology Books, Last edition
7. Leadley C. Innovation and Future Trends in Food Manufacturing and Supply Chain Technologies. Elsevier Science and Technology, Last edition
8. Shyam Narayan Jha. Rapid Detection of Food Adulterants and Contaminants Theory and Practice. Elsevier Science and Technology Books. Last edition
9. Wilson B (2008) Swindled: The Dark History of Food Fraud, from Poisoned Candy to Counterfeit Coffee. Princeton University Press, Last edition
10. Darrell t. Braden. Food Fraud and Adulterated Ingredients Background, Issues, and Federal Action. Nova science publishers, inc. New york, Last edition

۱۱) روش های ارزیابی

- امتحان پایان ترم
- حضور فعال در کلاس
- سمینار کلاسی
- کارهای آزمایشگاهی

۱۲) نحوه محاسبه نمره کل

- امتحان پایان ترم ۱۲ نمره
- کارهای آزمایشگاهی ۴ نمره
- سمینار ۲ نمره
- مشارکت فعال در جلسات کلاس ۲ نمره

۱۳) مقررات درس

- تعداد دفعات مجاز غیبت موجه در جلسات عملی: ۲
- حداقل نمره قبولی: ۱۴

۱۴) توضیحات ضروری



معاونت آموزشی
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
شناسنامه دروس (Course Syllabus)

- شناسنامه درس در ابتدای نیمسال تحصیلی تهیه و اطلاع رسانی می گردد. در صورت بروز مسائل پیش بینی نشده، استاد مسئول درس می تواند با هماهنگی دفتر توسعه آموزش (EDO) دانشکده تغییرات ضروری را در برنامه ایجاد نماید.
- با توجه به مقطع تحصیلی، یادگیری در کلاس بیشتر مشارکتی خواهد بود تا سخنرانی استاد. بنابراین، مطالعه پیش از کلاس برای شرکت فعال تر در بحث های کلاسی ضروری می باشد.