

درسنامه

کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی

ویژه رشته:

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

تألیف و گردآوری:

ایوب عبادی فتح آباد

(دانشجوی دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی)

سرشناسه	: عبادی فتح‌آباد، ایوب، ۱۳۶۵-
عنوان و نام پدیدآور	: کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی: ویژه‌ی رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی
مشخصات نشر	: تهران: گروه تألیفی دکتر خلیلی، ۱۳۹۳.
مشخصات ظاهری	: ۱۵۵ ص.: مصور، جدول: ۲۹×۲۲ س.م.
شابک	: 978-600-7476-69-7
وضعیت فهرست‌نویسی	: فیای مختصر
یادداشت	: بالای عنوان: درسنامه
یادداشت	: عنوان دیگر: درسنامه کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی
یادداشت	: درسنامه کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی
شماره کتابشناسی ملی	: ۳۷۹۳۲۱۰

نام: درسنامه کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی

تألیف و گردآوری: ایوب عبادی فتح‌آباد

ناشر: گروه تألیفی دکتر خلیلی

نوبت و سال چاپ: اول، ۱۳۹۳

شمارگان: ۱۰۰۰

چاپ: روز

لیتوگرافی و صحافی: رفیعی

مدیر تولید: امیرحسین خلیلی

مدیر فنی و هنری: شیرین آرده

طراحی و صفحه‌آرایی: مریم آرده

بهاء: ۷۵۰۰۰ تومان

Website: www.DrKhaliligroup.ir

مرکز پخش: ضلع جنوب غربی میدان انقلاب - جنب سینما پارس - مجتمع تجاری پارس - طبقه اول

مرکز فروش: ۶۶۵۶۸۶۲۱ - ۰۲۱

طلیحہ سخن مدیر تولید؛

سپردن کار به اهلش نشانه‌ی خردمندی است.

در تهیه و تولید بسته‌های آموزشی تمام تلاش خود را به کار گرفته‌ایم تا محصولی شایسته را تقدیم شما عزیزان نماییم. مجموعه‌ای که پیش روی شماست، براساس آخرین تغییرات منابع توسط مجرب‌ترین اساتید کنکور تألیف شده است و مطالعه آن موجب خواهد شد که در زمان و هزینه خود صرفه‌جویی نمایید. ارائه بالاترین آمار قبولی در کنکور کارشناسی ارشد و دکتری (بیش از ۷۵۰ نفر قبولی در سال ۹۲، بیش از ۹۰۰ نفر قبولی و ۵۰ رتبه تک‌رقمی در سال ۹۳) بیان‌گر توانایی این گروه در راستای اهداف خود می‌باشد. اینک با اتکا به تجربه‌ای ۱۰ ساله، می‌توانیم اذعان داریم که مجموعه حاضر، بی‌شک از جمله‌ی کامل‌ترین و تضمینی‌ترین بسته‌های آموزشی کنکور می‌باشد.

برخی از ویژگی‌های بسته‌های آموزشی:

۱. مطالعه‌ی یک منبع منسجم زیر نظر یک مؤلف مجرب به جای مطالعه‌ی چندین منبع
۲. استفاده از به روزترین و معتبرترین منابع کنکور
۳. مطالعه‌ی ۵۰۰ صفحه با پوشش ۹۰ درصدی به جای مطالعه‌ی منبع ۱۰۰۰ صفحه‌ای با پوشش ۱۰۰ درصدی
۴. در نظر گرفتن نحوه‌ی طرح سؤالات کنکور در تألیف بسته‌های آموزشی
۵. استفاده مناسب از شکل، جدول و نمودار در شرح مطالب
۶. استفاده از بیان ساده و روان
۷. در نظر گرفتن مطالب هر درس، متناسب با ضریب و حجم آن درس

اینک علاوه بر مطالعه بسته‌های آموزشی، استفاده از خدمات زیر را به عنوان تضمینی برای قبولی به شما داوطلبان عزیز توصیه می‌کنم؛

- آزمون: خوش بود گر محک تجربه آید به میان

داوطلب شجاع کیست؟ داوطلبی است که خود را مورد سنجش و ارزیابی قرار دهد تا پیش از آزمون سراسری به نقاط ضعف خود پی برده و آن‌ها را نفویت نماید. به شما صادقانه توصیه می‌کنیم که در آزمون‌های مکاتبه‌ای شرکت کنید تا بتوانید خود را با خود (سنجش) و با دیگران (ارزیابی) مقایسه و نقاط ضعف و قوت خود را شناسایی نمایید.

- مشاوره و برنامه‌ریزی؛ تفکر مثبت: پیروزی - تفکر منفی: شکست

در صورتی که نمی‌توانید با توجه به زمان آزادتان برنامه‌ای استاندارد برای خود تدوین کنید حتماً از افراد با تجربه که خود در این مسیر موفق بوده‌اند (تیم مشاورین تخصصی و رتبه‌های برتر) کمک بخواهید. افرادی که تجربیات خود را صادقانه در اختیار شما قرار می‌دهند و برنامه‌ریزی مناسب با شرایط زمانی و ویژگی‌های روحی و جسمی مختص شما را انجام می‌دهند.

در طول سال‌های اخیر، اکثر مشاورین کنکور راه‌های صحیح مطالعه و تست‌زنی را به داوطلبان آموخته‌اند. اما شاید نکاتی را که منجر به ضربه خوردن داوطلب می‌شود را به صورت واضح به آن‌ها متذکر نشده‌اند. به‌طور مثال:

۱. چند برنامه‌ای شدن

۲. مشاوره گرفتن از افراد متعدد

۳. مقایسه برنامه‌ی شخصی خود (ساعت مطالعه و زمان شروع مطالعه و ...) با سایرین

۴. عدم استفاده از تکنیک رد گزینه

۵. عدم استفاده از تکنیک تندخوانی

۶. عدم به‌کارگیری روش‌های تقویت حافظه

مشاورین گروه، صادقانه این اطلاعات را در اختیار شما قرار می‌دهند.

- کتاب تست؛

برای این که سطح یادگیری خود را بعد از مطالعه بسنجید می‌توانید از کتاب‌های تست IQB استفاده کنید. این کتاب‌ها بر اساس موضوع طبقه‌بندی شده‌اند و می‌توانند نحوه طرح و سطح سؤالات کنکور را به صورت واضح به شما نشان دهند.

قابل توجه افرادی که به هر دلیل، نمی‌توانند در کلاس‌ها شرکت نمایند:

کلاس = مشاوره + آزمون + کتاب تست + بسته آموزشی

- نحوه‌ی تهیه‌ی بسته‌های آموزشی؛

داوطلبان ساکن شهرستان می‌توانند جهت تهیه‌ی بسته‌های آموزشی به نمایندگی مجاز شهر خود مراجعه نمایند. داوطلبان ساکن تهران نیز می‌توانند به دفتر مرکزی انقلاب و یا شعبه میرداماد مراجعه نمایند. لطفاً نسبت به نحوه‌ی تهیه بسته‌ی آموزشی دقت فرمایید و آخرین ویرایش محصولات را از خود گروه بخواهید. در غیر این صورت انتشارات هیچ‌گونه مسئولیتی را نمی‌پذیرد.

در صورت داشتن هرگونه پیشنهاد و یا انتقاد سازنده می‌توانید آن را به آدرس khalilbookstore@yahoo.com ایمیل نموده و یا از طریق شماره ۰۹۱۹۱۶۸۵۹۷۰ پیامک نمایید.

مشاور و مدیر تولید

امیرحسین خلیلی

بخش اول: شیر و فرآورده‌های آن

فصل اول: تعریف شیر.....	۱۰
فصل دوم: میکروارگانیسم‌های مهم موجود در شیر.....	۲۸
فصل سوم: روش‌های متداول سالم‌سازی شیر.....	۳۱
فصل چهارم: فرآیندهای حرارتی شیر.....	۳۸
فصل پنجم: آغازگرها یا مایه‌ها (starters).....	۴۱
فصل ششم: فرآورده‌های تخمیری شیر.....	۴۳
فصل هفتم: کره.....	۴۹
فصل هشتم: فیلتراسیون‌های غشایی در صنعت لبنی.....	۵۴
فصل نهم: تولید پنیر.....	۵۷
فصل دهم: فرآورده‌های تغلیظ شده و خشک شیر.....	۶۴
فصل یازدهم: بستنی.....	۷۱

بخش دوم: اصول بهداشت مواد غذایی

فصل اول: عفونت‌ها و مسمومیت‌های غذایی.....	۸۱
فصل دوم: مسمومیت‌ها و خطرات ناشی از بقایای داروها و مواد شیمیایی.....	۹۲
فصل سوم: فساد مواد غذایی.....	۹۶
فصل چهارم: روش‌های نگهداری مواد غذایی و اثرات بهداشتی آن‌ها.....	۱۰۴

بخش سوم: سم‌شناسی

فصل اول: نظام تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP).....	۱۲۱
فصل دوم: آلاینده‌های فیزیکی و شیمیایی مواد غذایی.....	۱۳۱
فصل سوم: سموم بیولوژیکی در غذاهای دریایی.....	۱۳۹
فصل چهارم: عوامل مؤثر در بهداشت مواد غذایی.....	۱۴۶

طلیحہ سخن مؤلف؛

سپاس بی کران پروردگار یکتا کہ توفیق نگارش و گردآوری این درسنامہ را میسر ساخت و شوق ادامہ

تحصیل و پیشرفت در مقاطع بالاتر را در دل دانشجویان روشن کرد.

درسنامہ حاضر شامل؛ چکیدہ و مجموعہ نکات درس کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی از سرفصلہای

آزمون کارشناسی ارشد وزارت بهداشت، رشتہ بهداشت و ایمنی مواد غذایی می باشد.

امید است این درسنامہ بتواند نیاز شما را از تہیہ و مطالعہ چندین منبع، مرتفع نماید.

با تشکر

ایوب عبادی فتح آباد