

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان

طرح دوره (Course plan) بهداشت مواد غذایی

نام درس : سلامت مواد غذایی	تاریخ برگزاری : سه شنبه، ۱۳-۱۵
طول دوره : نیمسال دوم سال تحصیلی ۱۴۰۳-۱۴۰۴	محل برگزاری : دانشکده بهداشت
تعداد واحد : ۲ واحد	پیش نیاز : ندارد
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران : کارشناسی پیوسته بهداشت مدارس ۱۴۰۱	نام استاد: یدالله فخری

اهداف کلی :

- ۱- آشنایی دانشجویان با انواع مخاطرات ایجاد شده بوسیله ی مواد غذایی
- ۲- دانشجویان با انواع تقلبات رایج در مواد غذایی
- ۳- آشنایی با روش های نگهداری مناسب مواد غذایی
- ۴- آشنایی با برخی از استانداردهای موجود در زمینه پیشگیری از آلودگی مواد غذایی

اهداف اختصاصی:

- ۱- کلیات، اصول و تعاریف بهداشت مواد غذایی را بیان نماید.
- ۲- در مورد چالش های موجود در مورد تغذیه جهانی توضیحات کاملی ارائه دهد.
- ۳- در مورد اهمیت آلودگی مواد غذایی و فساد مواد غذایی و تعاریف موجود در این زمینه توضیحاتی دهد.
- ۴- نقش عوامل باکتریایی را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل باکتریال ایجاد کننده مخاطره را نام ببرد.
- ۵- نقش ویروس ها و قارچ ها را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل ایجاد کننده مخاطره در این رابطه را نام ببرد.
- ۶- اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی را بیان نماید.
- ۷- انواع مسمومیت های مواد غذایی را نام برده و در مورد آن ها توضیحات کامل ارائه دهد.
- ۸- شرایط مختلف پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری مواد لبنی را بیان نماید.
- ۹- بیماریهای منتقله بوسیله ی شیر را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
- ۱۰- بیماریهای منتقله بوسیله ی گوشت را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
- ۱۱- روش های سالمسازی گوشت و فراورده های گوشتی و نحوه تشخیص گوشت فاسد را بیان نماید.

روش تدریس : سخنرانی، پرسش و پاسخ، ارائه توسط دانشجویان

سیاست ها و قوانین کلاس:

- ۱- غیبت دانشجو بر اساس مقررات آموزشی دانشکده می باشد.
- ۲- حضور به موقع دانشجو در کلاس و قبل از حضور استاد

وظایف و تکالیف دانشجو:

- ۱- رعایت نظم و انضباط در کلاس
- ۲- مشارکت فعال برای ارائه برخی مباحث در کلاس

روش ارزشیابی دانشجو و درصد سهم آندر نمره پایانی:

- ۱- حضور فعال و موثر در کلاس ۱۰ درصد
- ۲- آزمون پایان ترم ۹۰ درصد

منابع مطالعه :

پایان ر، مبانی کنترل کیفیت در صنایع غذایی ، آییژ، ویرایش ۴ سال ۱۳۹۰
فرج زاده آلان د، بهداشت مواد غذایی ، نور دانش سال ۱۳۷۹
تربیک ج، پیشگیری از مسمومیت مواد غذایی ، رمضان صادقی مترجم، آبنوس ، ۱۳۸۷

شماره جلسه	ساعت	تاریخ	عنوان مطلب	روش ارائه	نام مدرس
اول	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۱/۱۵	کلیات، اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
دوم	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۱/۲۲	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
سوم	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۱/۲۹	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن ها	تعطیل رسمی	دکتر فخری
چهارم	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۲/۰۶	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی	دکتر فخری
پنجم	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۲/۱۳	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
ششم	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۲/۱۲	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
هفتم	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۲/۲۷	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
هشتم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۱/۱۸	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
نهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۱/۲۵	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
دهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۰۱	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
یازدهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۰۹	آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
دوازدهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۱۵	آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
سیزدهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۲۲	سیستم HACCEP	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
چهاردهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۲۹	سیستم HACCEP	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
پانزدهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۳/۰۵	بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران مرتبط با مواد غذای	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری
شانزدهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۳/۱۲		سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کار عملی	دکتر فخری

فهرست محتوا و ترتیب ارائه درس

ردیف	عناوین
۱	کلیات، اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی
۲	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی
۳	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن ها
۴	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب
۵	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی
۶	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی
۷	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی
۸	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم
۹	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم
۱۰	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم
۱۱	آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی
۱۲	آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی
۱۳	سیستم HACCEP
۱۴	سیستم HACCEP
۱۵	بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران مرتبط با مواد غذای