

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان

طرح دوره (Course plan) بهداشت مواد غذایی

نام درس : کنترل بهداشت اماکن و تهیه و توزیع و نگهداری مواد غذایی	تاریخ برگزاری : سه شنبه ، ۱۳-۱۵
طول دوره : نیمسال دوم سال تحصیلی ۱۴۰۳-۱۴۰۴	محل برگزاری : دانشکده بهداشت
تعداد واحد : ۱/۵ واحد	پیش نیاز : ندارد
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران : کارشناسی پیوسته مهندسی بهداشت محیط 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

تریگ ج، پیشگیری از مسمومیت مواد غذایی ، رمضان صادقی مترجم، آبنوس ، ۱۳۸۷

جدول زمان بندی دروس:

شماره جلسه	ساعت	تاریخ	عنوان مطلب	روش ارائه	نام مدرس
اول	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۱/۱۶	کلیات، اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
دوم	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۱/۲۳	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
سوم	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۱/۳۰	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن ها	تعطیل رسمی	دکتر فخری
چهارم	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۲/۰۷	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی	دکتر فخری
پنجم	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۲/۱۴	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
ششم	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۲/۲۱	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
هفتم	۱۳-۱۵	۱۴۰۳/۱۲/۲۸	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
هشتم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۱/۱۹	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
نهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۱/۲۶	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
دهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۰۲	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
یازدهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۱۰	آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
دوازدهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۱۶	آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
سیزدهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۲۳	سیستم HACCEP	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
چهاردهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۳۰	سیستم HACCEP	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
پانزدهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۳/۰۶	بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران مرتبط با مواد غذای	سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، کارعملی	دکتر فخری
شانزدهم	۱۳-۱۵	۱۴۰۴/۰۳/۱۳		سخنرانی	

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 HACCP
۱۴	سیستم HACCP
۱۵	بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران مرتبط با مواد غذای