**بسمه تعالی**

**فرم معرفی دروس نظری و عملی- دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد**

**معاونت آموزشی – مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی**

**معرفی درس کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی، نیمسال اول سال تحصیلی 400-401**

**دانشکده: بهداشت گروه آموزشی: بهداشت محیط**

|  |  |
| --- | --- |
| **\*رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت محیط، کارشناسی پیوسته ترم 5** | **\* نام و شماره درس: کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی** |
| **\*محل برگزاری: کلاس 2 یا آموزش مجازی** | **\*روز و ساعت برگزاری: چهارشنبه 10-8** |
| **\*تعداد و نوع واحد(نظری/عملی):2 (5/1واحد نظری و 5/. واحد عملی)** | |
| **\*دروس پیش نیاز: ندارد** | |
| **\* تلفن و روزهای تماس: 09132829853، شنبه تا چهارشنبه** | **\*نام مسئول درس: رمضان صادقی** |
| **\*آدرس Email: ramezansadeghi@yahoo.com** | **\*آدرس دفتر: دانشکده بهداشت، گروه بهداشت محیط** |
| **\*هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با نحوه نمونه برداری از گروه های مختلف مواد غذایی، شناخت آئین نامه ها و استاندارده های ملی و بین المللی، انجام آزمایشات شیمیایی و میکروبی در تعیین کیفیت مواد غذایی و آلودگی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی، آشنایی با تقلبات مواد غذایی** | |
| **سرفصل درس**  **الف: سرفصل درس نظری**  **تعریف بهداشت مواد غذایی**  **تعریف و ماهیت بیماریهای با منشاء مواد غذایی**  **فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی**  **کنترل بهداشتی انبار کردن و تاثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی**  **اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید**  **آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی**  **آشنایی با افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی و اهمیت آنها**  **آشنایی با انواع روشهای بهداشتی ضد عفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی**  **اصول سیستم های HACCP (تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی)**  **آشنایی با روش های بهداشت فردی کارگران و کارکنان اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی**  **آشنایی با بازرسی مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی**  **آشنایی با قوانین و آئین نامه ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی 0مراکز تهیه فرآورده های لبنی، کشنارگاه ها و ....)**  **بازرسی بهداشتی شیر، بیماریهای منتقله از آن**  **روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر**  **استانداردهای بهداشتی فرآورده های لبنی**  **بازرسی بهداشتی نان، گوشت و فرآورده های گوشتی، آبزیان خوراکی**  **استفاده از سردخانه و شرایط نگهداری مواد غذایی**  **بازرسی بهداشتی طیور و تخم مرغ**  **کنسروکردن و بازرسی بهداشتی کنسروها و تشخیص کنسروهای فاسد**  **خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی**  **روشنایی در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی**  **تهویه در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی**  **تامین آب آشامیدنی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی**  **دفع زباله در اماکن تهیه و توزع مواد غذایی**  **تصفیه و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی** | |
| **\*منابع اصلی درس**   * **Salvato J, Nemerow, N (2003), “Environmental Engineering”, John Wiley& Sons; 5 edition.** * **Newstow, D (2016), Food Safety Management Programs: Applications, Best Practice, and Compliance, CRC Press; Reprint edition** * **Selamat, J Iqbal. S (2016), “Food Safety: Basic Concepts, Recent Issues, and FutureCallenges”, Springer; q1st ed.** * **Ray, B (2013), “Fundament food Microbiology”, CRC Press; 5 edition.**      * **رکنی نوردهر (1391)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران** * **فرج زاده آلان داود (1387)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه ا... (عج).** * **دمان جان، مترجم: بابک قنبرزاده (1394)، مبانی شیمی مواد غذایی، انتشارات آییژ.** * **پروانه ویدا (1392)، کنترل کیفی و آزمایش های شیمیایی مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران.** | |
| **\* نحوه ارزشیابی دانشجو و بارم مربوطه به هر ارزشیابی:**  **امتحان در طول نیمسال 30%**  **امتحان پایان نیمسال 70%** | |

**بسمه تعالی**

**فرم معرفی دروس نظری و عملی- دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد**

**معاونت آموزشی – مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی**

**معرفی درس کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی، نیمسال اول سال تحصیلی 400-401**

**دانشکده: بهداشت گروه آموزشی: بهداشت محیط**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **جدول زمان بندی ارائه درس کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی، نیمسال اول سال تحصیلی 401-400** | | | | |
| **ملاحظات** | **عنوان** | **ساعت** | **تاریخ** | **جلسه** |
|  | **تعریف بهداشت مواد غذایی**  **تعریف و ماهیت بیماریهای با منشاء مواد غذایی** | **8-10** | **24/6/400** | **1** |
|  | **فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی**  **کنترل بهداشتی انبار کردن و تاثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی** | **8-10** | **31/6/400** | **2** |
|  | **اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید**  **آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی** | **8-10** | **7/7/400** | **3** |
|  | **آشنایی با افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی و اهمیت آنها**  **آشنایی با انواع روشهای بهداشتی ضد عفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی** | **8-10** | **14/7/400** | **4** |
|  | **اصول سیستم های HACCP (تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی)**  **آشنایی با روش های بهداشت فردی کارگران و کارکنان اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی** | **8-10** | **21/7/400** | **5** |
|  | **آشنایی با بازرسی مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی**  **آشنایی با قوانین و آئین نامه ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی و مراکز تهیه فرآورده های لبنی، کشنارگاه ها و ....)** | **8-10** | **28/7/400** | **6** |
|  | **بازرسی بهداشتی شیر، بیماریهای منتقله از آن**  **روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر** | **8-10** | **5/8/400** | **7** |
|  | **استانداردهای بهداشتی فرآورده های لبنی**  **بازرسی بهداشتی نان، گوشت و فرآورده های گوشتی، آبزیان خوراکی**  **استفاده از سردخانه و شرایط نگهداری مواد غذایی** | **8-10** | **12/8/400** | **8** |
|  | **بازرسی بهداشتی طیور و تخم مرغ**  **کنسروکردن و بازرسی بهداشتی کنسروها و تشخیص کنسروهای فاسد** | **8-10** | **19/8/400** | **9** |
|  | **خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی**  **روشنایی در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی** | **8-10** | **26/8/400** | **10** |
|  | **تهویه در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی**  **تامین آب آشامیدنی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی** | **8-10** | **3/9/400** | **11** |
|  | **دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی**  **تصفیه و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی** | **8-10** | **10/9/400** | **12** |