



فرم معرفی دروس نظری و عملی - دانشگاه علوم پزشکی شهر کرد  
 معاونت آموزشی - مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی (EDO)  
 سال تحصیلی: نیمسال دوم ۴۰۱-۱۴۰۰

گروه: مهندسی بهداشت محیط

دانشکده: بهداشت

طرح دوره درس: بهداشت مواد غذایی

* نام و شماره درس: بهداشت مواد غذایی	* رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت عمومی، کارشناسی پیوسته ترم ۶
* روز و ساعت برگزاری: دوشنبه ۸-۱۰	* محل برگزاری: کلاس ۱
* تعداد و نوع واحد(نظری): ۲ واحد نظری	
* دروس پیش نیاز: ندارد	
* نام مسئول درس: محسن اربابی	* تلفن و روزهای تماس:
* آدرس دفتر: دانشکده بهداشت، گروه مهندسی بهداشت محیط	* آدرس
* هدف کلی درس: آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی	
<p>اهداف اختصاصی درس:</p> <p>کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی</p> <p>اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی</p> <p>روش های سستی نگهداری مواد غذایی</p> <p>مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن (خطرها در برابر فواید)</p> <p>میکروارگانسیم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند</p> <p>مسمومیت های مواد مختلف غذایی (انواع مسمومیت ها مانند بوتولیسم و ...)</p> <p>تقلب های غذایی</p> <p>چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب</p> <p>بهداشت شیر: بیماریهای منتقله بوسیله شیر (بیماری سل، سیاه زخم و سالمونلوز)، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره، خامه، پنیر و ...)</p> <p>بهداشت گوشت: بیماریهای منتقله توسط گوشت (آلودگی به کرم های پهن، عفونت های میکروبی، سیاه زخم، سل، مسمومیت غذایی)</p> <p>چگونگی تشخیص گوشت ناسالم: بازرسی گوشت (معاینه دام ها قبل و بعد از کشتار، کشتارگاه بهداشتی)</p> <p>بهداشت اماکن غذاخوری (شاخص ها و چک لیست های مصوب و چگونگی ارزیابی آن)</p> <p>بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سروکار دارند (قوانین و مقررات مربوطه)</p> <p>سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی</p>	
* منابع اصلی درس	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده، آخرین انتشار</li> <li>- جزوات و اسلایدهای ارائه شده در کلاس</li> </ul>	
* نحوه ارزشیابی دانشجو و بارم مربوطه به هر ارزشیابی:	
ارزیابی شرکت در بحث های گروهی ۲۰٪. آزمون نهائی ۸۰٪.	
سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس:	
هر غیبت غیرمجاز ۰/۲۵ نمره کم می شود. بیش از ۴/۱۷ برابر مقررات آموزشی عمل می گردد.	



فرم معرفی دروس نظری و عملی - دانشگاه علوم پزشکی شهر کرد  
 معاونت آموزشی - مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی (EDO)  
 سال تحصیلی: نیمسال دوم ۴۰۱-۱۴۰۰

گروه: مهندسی بهداشت محیط

دانشکده: بهداشت

طرح دوره درس: بهداشت مواد غذایی

جدول زمان بندی ارائه برنامه درس بهداشت مواد غذایی، کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی، نیمسال دوم ۹۵-۹۴			
جلسه	ساعت	عنوان	ملاحظات
۱	۸-۱۰	کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی	
۲	۸-۱۰	کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی	
۳	۸-۱۰	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی، روش های سنتی نگهداری مواد غذایی	
۴	۸-۱۰	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی، روش های سنتی نگهداری مواد غذایی	
۵	۸-۱۰	میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند مسمومیت های مواد مختلف غذایی ( انواع مسمومیت ها مانند بوتولیسم و ...)	
۶	۸-۱۰	میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند مسمومیت های مواد مختلف غذایی ( انواع مسمومیت ها مانند بوتولیسم و ...)	
۷	۸-۱۰	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن (خطرها در برابر فواید)	
۸	۸-۱۰	بهداشت شیر: بیماریهای منتقله بوسیله شیر (بیماری سل، سیاه زخم و سالمونلوز)، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره، خامه، پنیر و ...)	
۹	۸-۱۰	بهداشت شیر: بیماریهای منتقله بوسیله شیر (بیماری سل، سیاه زخم و سالمونلوز)، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره، خامه، پنیر و ...)	
۱۰	۸-۱۰	بهداشت گوشت: بیماریهای منتقله توسط گوشت (آلودگی به کرم های پهن، عفونت های میکروبی، سیاه زخم، سل، مسمومیت غذایی) چلونگی تشخیص گوشت ناسالم: بازرسی گوشت (معاینه دام ها قبل و بعد از کشتار، کشتارگاه بهداشتی)	
۱۱	۸-۱۰	بهداشت گوشت: بیماریهای منتقله توسط گوشت (آلودگی به کرم های پهن، عفونت های میکروبی، سیاه زخم، سل، مسمومیت غذایی) چلونگی تشخیص گوشت ناسالم: بازرسی گوشت (معاینه دام ها قبل و بعد از کشتار، کشتارگاه بهداشتی)	
۱۲	۸-۱۰	بهداشت اماکن غذاخوری (شاخص ها و چک لیست های مصوب و چگونگی ارزیابی آن)	
۱۳	۸-۱۰	تقلب های غذایی، چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	
۱۴	۸-۱۰	تقلب های غذایی، چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	
۱۵	۸-۱۰	بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سروکار دارند (قوانین و مقررات مربوطه)	
۱۶	۸-۱۰	سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی	
۱۷	۸-۱۰	روشهای آنالیز مواد غذایی	
<b>تاریخ امتحان پایان ترم: مطابق برنامه آموزش دانشکده بهداشت</b>			