

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی استان چهار محال و بختیاری

**طرح دوره دروس نظری و عملی Course Plan**

**نام درس سلامت مواد غذایی نيمسال دوم 403-402**

**دانشکده بهداشت گروه آموزشی مهندسی بهداشت محیط**

* **مشخصات درس:**

|  |  |
| --- | --- |
| **نام و شماره درس: سلامت مواد غذایی** | **روز و ساعت برگزاری یکشنبه 12-10** |
| **رشته و مقطع تحصيلی : بهداشت مدارس، کارشناسی پیوسته ترم 4** | **محل برگزاری کلاس 5** |
| **تعداد و نوع واحد (نظری/عملی) : 2** |  |
| **دروس پيش نياز: ندارد** |  |
| **مسوول درس: دکتر رمضان صادقی** |  |
| **اطلاعات تماس مسئول درس**(تلفن، روزهای تماس، آدرس دفتر و ایمیل): **09132829853، شنبه تا چهارشنبه ramezansadeghi@yahoo.com** | |

* **هدف کلی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):**
* **آشنایی با اصول سلامت مواد غذایی**
* **اهداف اختصاصی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی**):
* **کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی**
* **اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی**
* **روش های سنتی نگهداری مواد غذایی**
* **مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن (خطرها در برابر فواید)**
* **میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند**
* **مسمومیت های مواد مختلف غذایی ( انواع مسمومیت ها مانند بوتولیسم و ....)**
* **تقلب های غذایی**
* **چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب**
* **بهداشت شیر: بیماریهای منتقله بوسیله شیر (بیماری سل، سیاه زخم و سالمونلوز)، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره، خامه، پنیر و ....**
* **بهداشت گوشت: بیماریهای منتقله توسط گوشت (آلودگی به کرم های پهن، عفونت های میکروبی، سیاه زخم، سل، مسمومیت غذایی)**
* **چگونگی تشخیص گوشت ناسالم: بازرسی گوشت (معاینه دام ها قبل و بعد از کشتار، کشتارگاه بهداشتی)**
* **بهداشت اماکن غذاخوری (شاخص ها و چک لیست های مصوب و چگونگی ارزیابی آن)**
* **بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سروکار دارند (قوانین و مقررات مربوطه)**
* **سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی**
* **منابع درس:**

**- تغذیه و بهداشت مواد غذایی**

**- بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده**

**نحوه ارزشيابی دانشجو و بارم مربوط به هر ارزشيابی:**

* **ارزیابی شرکت در بحث های گروهی و**
* **آزمون نهائی**
* **روش های تدریس:** در جدول زمانبندی ارائه درس نیز به روش های تدریس به صورت اختصاصی اشاره شود.

**مسئولیت های فراگیران: حضور به موقع در کلاس درس و مشارکت در فعالیت های گروهی و انجام تکالیف مربوطه**

**سياست مسئول دوره در خصوص برخورد با غيبت و تاخير دانشجویان: طبق قوانین و مقرارت آموزشی برخورد خواهد شد.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جدول زمان بندی ارائه درس** | | | | | | |
| **آمادگی لازم دانشجويان قبل از شروع کلاس** | **روش تدریس** | **مدرس** | **عنوان** | **ساعت** | **تاريخ** | **رديف** |
| مطالعه دروس میکروبیولوژی، گندزداها و شیمی | نظری | دکتر رمضان صادقی | کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی | **12-10** | **13/12/402** | 1 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی | **12-10** | **20/12/402** | 2 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی و تاثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی | **12-10** | **27/12/402** | 3 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی و تاثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی | **12-10** | **19/1/403** | 4 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | تعریف و ماهیت بیماریهای با منشاء مواد غذایی | **12-10** | **26/1/403** | 5 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی | **12-10** | **2/2/403** | 6 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | آشنایی با افزودنی های مجاز و غیرمجاز مواد غذایی و اهمیت آنها | **12-10** | **9/2/403** | 7 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | اصول سیستمهای HACCP (تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی) | **12-10** | **16/2/403** | 8 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | میکروارگانیسم هایی که در سلامت مواد غذایی اهمیت دارند | **12-10** | **23/2/403** | 9 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | مسمومیت های مواد مختلف غذایی (انواع مسمومیتها مانند بوتولیسم و ...) | **12-10** | **30/2/403** | 10 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | تقلب های مواد غذایی | **12-10** | **6/3/403** | 11 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | سلامت شیر: بیماریهای منتقله بوسیله شیر (بیماری سل، سیاه زخم و سالمونلوز)، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره، خامه، پنیر و ....) استانداردهای بهداشتی فرآورده های لبنی | **12-10** | **13/3/403** | 12 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | 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) | **12-10** | **20/3/403** | 13 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | خصوصیات سلامت کنسروها | **12-10** | **جبرانی** | 14 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | سلامت طیور و تخم مرغ | **12-10** | **جبرانی** | 15 |
| مطالعه درس ارئه شده در جلسه قبلی | نظری | دکتر رمضان صادقی | سلامت سلامت محل و مواد غذایی بوفه مدارس  سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر سلامت مواد غذایی | **12-10** | **جبرانی** | 16 |
|  |  |  |  |  |  | 17 |



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی استان چهار محال و بختیاری

**طرح دوره دروس نظری و عملی Course Plan**

**نام درس بهداشت مواد غذایی نيمسال دوم سال تحصیلی 403-402**

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

* **مشخصات درس:**

|  |  |
| --- | --- |
| **نام و شماره درس: بهداشت مواد غذایی** | **روز و ساعت برگزاری چهارشنبه 10-8** |
| **رشته و مقطع تحصيلی : بهداشت عمومی، کارشناسی پیوسته ترم 6** | **محل برگزاری** |
| **تعداد و نوع واحد (نظری/عملی) : 2 واحد نظری** |  |
| **دروس پيش نياز: ندارد** |  |
| **مسوول درس: دکتر رمضان صادقی** |  |
| **اطلاعات تماس مسئول درس**(تلفن، روزهای تماس، آدرس دفتر و ایمیل): **09132829853، شنبه تا چهارشنبه ramezansadeghi@yahoo.com** | |

* **هدف کلی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):**
* **آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی**
* **اهداف اختصاصی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی**):

**کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی**

**اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی**

**روش های سنتی نگهداری مواد غذایی**

**مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن (خطرها در برابر فواید)**

**میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند**

**مسمومیت های مواد مختلف غذایی ( انواع مسمومیت ها مانند بوتولیسم و ....)**

**تقلب های غذایی**

**چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب**

**بهداشت شیر: بیماریهای منتقله بوسیله شیر (بیماری سل، سیاه زخم و سالمونلوز)، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره، خامه، پنیر و ....**

**بهداشت گوشت: بیماریهای منتقله توسط گوشت (آلودگی به کرم های پهن، عفونت های میکروبی، سیاه زخم، سل، مسمومیت غذایی)**

**چگونگی تشخیص گوشت ناسالم: بازرسی گوشت (معاینه دام ها قبل و بعد از کشتار، کشتارگاه بهداشتی)**

**بهداشت اماکن غذاخوری (شاخص ها و چک لیست های مصوب و چگونگی ارزیابی آن)**

**بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سروکار دارند (قوانین و مقررات مربوطه)**

* **سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی**
* **منابع درس:**
* **تغذیه و بهداشت مواد غذایی**
* **بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده**

**نحوه ارزشيابی دانشجو و بارم مربوط به هر ارزشيابی:**

* **ارزیابی شرکت در بحث های گروهی و**
* **آزمون نهائی**
* **روش های تدریس:** در جدول زمانبندی ارائه درس نیز به روش های تدریس به صورت اختصاصی اشاره شود.

**مسئولیت های فراگیران: حضور به موقع در کلاس درس و مشارکت در فعالیت های گروهی و انجام تکالیف مربوطه**

**سياست مسئول دوره در خصوص برخورد با غيبت و تاخير دانشجویان: طبق قوانین و مقرارت آموزشی برخورد خواهد شد.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جدول زمان بندی ارائه درس** | | | | | | |
| **آمادگی لازم دانشجويان قبل از شروع کلاس** | **روش تدریس** | **مدرس** | **عنوان** | **ساعت** | **تاريخ** | **رديف** |
| مطالعه دروس میکروبیولوژی، گندزداها و شیمی | نظری | دکتر رمضان صادقی | کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی | **10-8** | **9/12/402** | 1 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی | **10-8** | **16/12/402** | 2 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی  روش های سنتی نگهداری مواد غذایی | **10-8** | **23/12/402** | 3 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی  روش های سنتی نگهداری مواد غذایی | **10-8** | **15/1/403** | 4 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند  مسمومیت های مواد مختلف غذایی ( انواع مسمومیت ها مانند بوتولیسم و ....) | **10-8** | **29/1/403** | 5 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند  مسمومیت های مواد مختلف غذایی ( انواع مسمومیت ها مانند بوتولیسم و ....) | **10-8** | **5/2/403** | 6 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن (خطرها در برابر فواید) | **10-8** | **12/2/403** | 7 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | بهداشت شیر: بیماریهای منتقله بوسیله شیر (بیماری سل، سیاه زخم و سالمونلوز)، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره، خامه، پنیر و .... | **10-8** | **19/2/403** | 8 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | بهداشت شیر: بیماریهای منتقله بوسیله شیر (بیماری سل، سیاه زخم و سالمونلوز)، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره، خامه، پنیر و .... | **10-8** | **26/2/403** | 9 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | 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) | **10-8** | **2/3/403** | 10 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | 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) | **10-8** | **9/3/403** | 11 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | بهداشت اماکن غذاخوری (شاخص ها و چک لیست های مصوب و چگونگی ارزیابی آن) | **10-8** | **16/3/403** | 12 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | تقلب های غذایی  چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب | **10-8** | **23/3/403** | 13 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سروکار دارند (قوانین و مقررات مربوطه) | **10-8** | **جبرانی** | 14 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی | **10-8** | **جبرانی** | 15 |
| مطالعه مطالب ارئه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | روشهای آنالیز مواد غذایی | **10-8** | **جبرانی** | 16 |
|  |  |  |  |  |  | 17 |



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی استان چهار محال و بختیاری

**طرح دوره دروس نظری و عملی Course Plan**

**نام درس سم شناسی محیط نيمسال دوم 403-402**

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

* **مشخصات درس:**

|  |  |
| --- | --- |
| **نام و شماره درس: سم شناسی محیط** | **روز و ساعت برگزاری یکشنبه 10-8** |
| **رشته و مقطع تحصيلی :** مهندسی بهداشت محیط، کارشناسی ارشد | **محل برگزاری** |
| **تعداد و نوع واحد (نظری/عملی) :2 واحد نظری** |  |
| **دروس پيش نياز: ندارد** |  |
| **مسوول درس: دکتر رمضان صادقی** |  |
| **اطلاعات تماس مسئول درس**(تلفن، روزهای تماس، آدرس دفتر و ایمیل): **09132829853، شنبه تا چهارشنبه ramezansadeghi@yahoo.com** | |

* **هدف کلی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):**
* آشنایی دانشجویان با خطرات و اثرات سموم بر انسان و سایر موجودات زنده و ارائه راه حل ها و روش های پیشگیری
* **اهداف اختصاصی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی**):
* **کلیات سم شناسی محیط**
* **تقسیم بندی آلاینده های شیمیایی محیط**
* **منشاء و منابع آلوده کننده**
* **گازهای سمی و اثرات آنها بر روی انسان، گیاه و حیوانات**
* **چرخه سموم در محیط زیست، سرنوشت سموم در محیط، sink سموم در محیط، راه های انتقال سموم از محیط به داخل بدن موجودات زنده، تجمع زیستی و تغلیظ سموم در طول زنجیره غذایی**
* **بررسی آلاینده های سرطانزا، جهش زا، ناهنجاری زا**
* **بررسی آفت کش ها، انواع و موارد مصرف، پایداری و چرخه آفت کش ها در محیط و مواد غذایی، خطراب و اثرات آفت کش ها در محیط زیست**
* **طبقه بندی ترکیبات سمی چند حلقه ای**
* **فلزات سمی و آثار آنها بر روی موجودات محیط زیست (حیوانات، حیوانات دریایی، گیاهان)**
* **طبقه بندی ترکیبات سمی چند حلقه ای**
* **مواد افزودنی خوراکی و آثار سمی آنها بر روی محیط زیست**
* **زباله های صنعتی سمی و خطرات آنها در محیط زیست**
* **مدیریت کنترل و ایمنی سموم در محیط**
* **منابع درس:**

**- Environmental Toxicology / Sigmund F., Zakrzewski, Oxford University Press,**

**- Environmental Chemistry. Gray W. Vanloon, Stephen J. Duffy, Oxford University Press.**

**- Environmental Toxicology and Ecotoxicology, WHO**

**- Environmental soil and water chemistry, V.P. Evangelou, John Wiley & Sons**

**- Environmntal Engineering / Joseph A. Salvato, Nelson L.**

* **نحوه ارزشيابی دانشجو و بارم مربوط به هر ارزشيابی:**
* مطرح کردن چند پرسش در پایان هر جلسه 10% ، سمینار علمی 30%، امتحان پایان ترم 60%
* **روش های تدریس:** در جدول زمانبندی ارائه درس نیز به روش های تدریس به صورت اختصاصی اشاره شود.

**مسئولیت های فراگیران: حضور به موقع در کلاس درس و مشارکت در فعالیت های گروهی و انجام تکالیف مربوطه**

**سياست مسئول دوره در خصوص برخورد با غيبت و تاخير دانشجویان: طبق قوانین و مقرارت آموزشی برخورد خواهد شد.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جدول زمان بندی ارائه درس** | | | | | | |
| **آمادگی لازم دانشجويان قبل از شروع کلاس** | **روش تدریس** | **مدرس** | **عنوان** | **ساعت** | **تاريخ** | **رديف** |
| مطالعه فیزیولوژی بخش های گوارش، تنفس و شیمی | نظری | دکتر رمضان صادقی | تاریخچه سم شناسی | **10-8** | **13/12/402** | 1 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | تاریخچه سم شناسی | **10-8** | **20/12/402** | 2 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | کلیات سم شناسی محیط | **10-8** | **27/12/402** | 3 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | کلیات سم شناسی محیط | **10-8** | **19/1/403** | 4 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | تقسیم بندی آلاینده های شیمیایی محیط | **10-8** | **26/1/403** | 5 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | منشاء و منابع آلوده کننده | **10-8** | **2/2/403** | 6 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | گازهای سمی و اثرات آنها بر روی انسان، گیاه، حیوانات | **10-8** | **9/2/403** | 7 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | چرخه سموم در محیط زیست، سرنوشت سموم در محیط | **10-8** | **16/2/403** | 8 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | بررسی آلاینده های سرطانزا، جهش زا، ناهنجاری زا | **10-8** | **23/2/403** | 9 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | بررسی آفت کش ها، انواع و موارد مصرف، پایداری و چرخه آفت کش ها در محیط و مواد غذایی، خطراب و اثرات آفت کش ها در محیط زیست | **10-8** | **30/2/403** | 10 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | طبقه بندی ترکیبات سمی چند حلقه ای | **10-8** | **6/3/403** | 11 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | فلزات سمی و آثار آنها بر روی موجودات محیط زیست (حیوانات، حیوانات دریایی، گیاهان) | **10-8** | **13/3/403** | 12 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | مواد افزودنی خوراکی و آثار سمی آنها بر روی محیط زیست | **10-8** | **20/3/403** | 13 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | زباله های صنعتی سمی و خطرات آنها در محیط زیست | **10-8** | **جبرانی** | 14 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | مدیریت کنترل و ایمنی سموم در محیط | **10-8** | **جبرانی** | 15 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | آلاینده های نوظهور | **10-8** | **جبرانی** | 16 |
| مطالعه مطالب ارائه شده در جلسه قبل | نظری | دکتر رمضان صادقی | آلاینده های نوظهور | **10-8** | **جبرانی** | 17 |