

فرم معرفی دروس نظری و عملی - دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد
 معاونت آموزشی - مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
 معرفی درس بهداشت محیط ۲ نیمسال دوم ۴۰۱-۴۰۲
 دانشکده: بهداشت ، گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط

* نام و شماره درس: مواد غذایی	* رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت عمومی ترم کارشناسی پیوسته - و ناپیوسته
* روز و ساعت برگزاری: ۱۰-۱۲ شنبه	* محل برگزاری: کلاس ۲
* تعداد و نوع واحد(نظری/عملی): ۱ نظری	
* دروس پیش نیاز: ندارد	
* نام مسئول درس: دکتر خدا بخشی	* تلفن و روزهای تماس: ۳۳۴۲۵۱
* آدرس دفتر: * آدرس دفتر: دانشکده بهداشت،	* آدرس Email: khodabakhshi16@gmail.com

* هدف کلی درس: آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی
اهداف اختصاصی درس: کلیات، اصول، و مفاهیم و تعرف بهداشت مواد غذایی اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن میکرو ارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند. مسمومیت های مواد غذایی مختلف تقلب های غذایی چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب بهداشت شیر بهداشت گوشت بهداشت با بازرسی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی (قوانین، سازمان های مربوطه)

* منابع اصلی درس (عنوان کتاب، نام نویسنده، سال و محل انتشار، نام ناشر، شماره فصول یا صفحات مورد نظر در این درس - در صورتی که مطالعه همه کتاب یا همه مجلدات آن به عنوان منبع ضروری نباشد)
۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی ۲- بهداشت مواد غذایی ف دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار

فرم معرفی دروس نظری و عملی - دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد
 معاونت آموزشی - مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
 معرفی درس بهداشت محیط ۲ نیمسال دوم ۴۰۱-۴۰۲
 دانشکده: بهداشت ، گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط

ردیف	تاریخ	روز	ساعت	عنوان	مدرس	آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱.	۴۰۱/۱۲/۶	شنبه	۱۰-۱۲	کلیات، اصول، و مفاهیم و تعرف بهداشت مواد غذایی	عباس خدابخشی	مرور مطالب جلسه قبل
۲.	۴۰۱/۱۲/۱۳	شنبه	۱۰-۱۲	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	عباس خدابخشی	مرور مطالب جلسه قبل
۳.	۴۰۱/۱۲/۲۰	شنبه	۱۰-۱۲	روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی	عباس خدابخشی	مرور مطالب جلسه قبل
۴.	۴۰۱/۱۲/۲۷	شنبه	۱۰-۱۲	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن	عباس خدابخشی	مرور مطالب جلسه قبل
۵.	۴۰۲/۱/۱۹	شنبه	۱۰-۱۲	میکرو ارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند.	عباس خدابخشی	مرور مطالب جلسه قبل
۶.	۴۰۲/۱/۲۶	شنبه	۱۰-۱۲	مسمومیت های مواد غذایی مختلف	عباس خدابخشی	مرور مطالب جلسه قبل
۷.	۴۰۲/۲/۹	شنبه	۱۰-۱۲	تقلب های غذایی	عباس خدابخشی	مرور مطالب جلسه قبل
۸.	۴۰۲/۲/۱۶	شنبه	۱۰-۱۲	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	عباس خدابخشی	مرور مطالب جلسه قبل
۹.	۴۰۲/۳/۱۳	شنبه	۱۰-۱۲	بهداشت شیر	عباس خدابخشی	مرور مطالب جلسه قبل
۱۰.	۴۰۲/۳/۲۰	شنبه	۱۰-۱۲	بهداشت گوشت	عباس خدابخشی	مرور مطالب جلسه قبل
۱۱.	۴۰۲/۳/۱۳	شنبه	۱۰-۱۲	بهداشت اماکن غذا خوری و اصول بازرسی (قوانین، سازمان های مربوطه)	عباس خدابخشی	مرور مطالب جلسه قبل

فرم معرفی دروس نظری و عملی - دانشگاه علوم پزشکی شهر کرد
معاونت آموزشی - مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
معرفی درس بهداشت محیط ۲ نیمسال دوم ۴۰۲-۴۰۱
دانشکده: بهداشت ، گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط

*** سایر تذکرات مهم برای دانشجویان :**

هر جلسه غیبت غیر موجه ۲۵٪ نمره کم می شود و دو جلسه تاخیر معادل یک جلسه غیبت محسوب می شود. بیش از ۴/۱۷ ، برابر مقررات آموزشی عمل می گردد.