

نام درس: بهداشت مواد غذایی	شماره درس: ۴۶	دروس پیش نیاز: فیزیک عمومی
تعداد و نوع واحد: ۲ واحد (نظری)	دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: بهداشت عمومی
رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت عمومی - کارشناسی	ترم تحصیلی: ۴ بهداشت عمومی	سال تحصیلی: ۱۴۰۰-۱۳۹۹
نام مدرس: دکتر محمد حسین ساقی	روز و ساعت برگزاری کلاس:	تاریخ امتحان:
تعداد جلسات: ۸ جلسه		

□ **مقدمه (شرح درس):** در این درس دانشجویان با اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی و چگونگی نگهداری سالم و آنها آشنا شده و علل و عوامل مسمومیت های غذایی و میکروارگانیسم های به وجود آورنده آنها، مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی در اماکن تهیه و توزیع را فرا خواهند گرفت.

□ **هدف کلی:** دانشجویان در این درس آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی، میکروارگانیسم های مهمی که موجب فساد و تغییرات شیمیایی مواد غذایی می شوند، مسمومیت های غذایی، روشهای تشخیص مواد غذایی فاسد و مشکوک به فساد، تقلب های غذایی، مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی، بازرسی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی آشنا می گردند.

□ **اهداف اختصاصی درس** (به تعداد سرفصلها و جلسات هدف نوشته شود):

از دانشجویان انتظار می رود پس از پایان دوره بتوانند:

۱. کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی
۲. اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی
۳. روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی
۴. مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن (خطر ها در برابر فواید)
۵. میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند.
۶. مسمومیتهای مواد مختلف غذایی (انواع مسمومیت ها مانند بوتولیسم و ...)
۷. تقلبهای غذایی
۸. چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب
۹. بهداشت شیر و بیماریهای منتقله به وسیله شیر (بیماری سل، تب مالت، سیاه زخم و سالمونلوز)، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره، خامه، پنیر و ...)
۱۰. بهداشت گوشت و بیماریهای منتقله توسط گوشت (آلودگی به کرم های پهن، عفونتهای میکروبی، سیاه زخ، سل، مسمومیت غذایی)



۱۱. چگونگی تشخیص گوشت ناسالم
۱۲. بازرسی گوشت (معاینه دامها قبل و بعد از کشتار، کشتارگاه بهداشتی)
۱۳. بهداشت اماکن غذاخوری (شاخصها و چک لیست های مصوب و چگونگی ارزیابی آن)
۱۴. بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سر کار دارند (قوانین و مقررات مربوطه)
۱۵. سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی

- استراتژی آموزشی (روشهای تدریس):
- |   |                                  |                                    |  |
|---|----------------------------------|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> سخنرانی        | <input type="checkbox"/> کنفرانس | <input type="checkbox"/> بحث گروهی | <input type="checkbox"/> بحث در گروههای کوچک |
| <input type="checkbox"/> کارگاه آموزشی  | <input type="checkbox"/> Round   | <input type="checkbox"/> PBL       | <input type="checkbox"/> Case Report         |
| <input type="checkbox"/> Morning Report | <input type="checkbox"/> غیره    |                                    |  |

- وسایل کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، سامانه نوید، اپلیکیشن های کتابخانه باما و امتحان باما
- وظایف و تکالیف دانشجو: انجام تکالیف در قالب فعالیت های گروهی و فردی به صورت ارایه، بحث و حل تمرین، شرکت در بحث های گروهی، شرکت در ارزیابی های کلاسی و امتحانی

#### نحوه ارزشیابی دانشجو:

مراحل ارزشیابی:  مرحله ای  پایانی

- حضور و غیاب ۵ درصد از نمره نهایی  
فعالیت کلاسی و انجام تکالیف ۲۰ درصد از نمره نهایی  
امتحان میان ترم ۳۵ درصد از نمره نهایی  
امتحان پایان ترم ۴۰ درصد از نمره نهایی
- |                       |                                |                                 |                                       |                                     |                                    |
|-----------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| نوع امتحان میان ترم:  | <input type="checkbox"/> شفاهی | <input type="checkbox"/> تشریحی | <input type="checkbox"/> چند گزینه ای | <input type="checkbox"/> صحیح و غلط | <input type="checkbox"/> جور کردنی |
| نوع امتحان پایان ترم: | <input type="checkbox"/> شفاهی | <input type="checkbox"/> تشریحی | <input type="checkbox"/> چند گزینه ای | <input type="checkbox"/> صحیح و غلط | <input type="checkbox"/> جور کردنی |

- منابع: بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده، آلان  
 تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار، شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران