فرم طرح دوره (Course Plan)

نام درس : **بهداشت مواد غذایی** **تعداد واحد: ۲ واحد (تئوری)**	**رشته تحصیلی:** **کارشناسی بهداشت عمومی**	**مقطع تحصیلی دانشجویان:** **کارشناسی**	**محل برگزاری:** **حضوری- کلاس ۳**	**مدرس:** **دکتر ناصح پهلوانی (استادیار تغذیه بالینی)**	**نیمسال تحصیلی:** **نیمسال اول ۱۴۰۳-۱۴۰۲**
نام دانشکده: **بهداشت**	**گروه آموزشی:** **بهداشت عمومی**	**روز و ساعت برگزاری:** یکشنبه ها: ساعت ۱۲ تا ۱۴	**تلفن و روزهای تماس:** **۰۵۱۵۲۲۸۶۲۷۵**	**آدرس دفتر:** **دانشکده بهداشت**	**آدرس ایمیل:** **PahlavaniN1@thums.ac.ir**

هدف کلی درس: : آشنایی دانشجویان با اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی و چگونگی نگهداری سالم آنها، علل و عوامل مسمومیت های غذایی، مقررات، ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی در اماکن تهیه و توزیع آن

اهداف اختصاصی درس:

۱- آشنایی با کلیات، اصول و مفاهیم مربوط به بهداشت مواد غذایی ر و ماهیت بیماری های ناشی از مواد غذایی
۲- آشنایی با اصول و نگهداری سالم مواد غذایی و اهمیت آن
۳- آشنایی با افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی و اهمیت آنها
۴- آشنایی با انواع مسمومیت های مواد غذایی و اهمیت کنترل آنها

۵- آشنایی با انواع عفونت های مواد غذایی و اهمیت کنترل آنها
۶- آشنایی با انواع تقلب های رایج در مواد غذایی و نحوه تشخیص و نمونه برداری از آنها
۷- آشنایی با انواع روشهای بهداشتی ضد عفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
۸- آشنایی با 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 و همچنین استفاده از سردخانه و شرایط نگهداری مواد غذایی

***منابع اصلی درس:**

- تغذیه و بهداشت مواد غذایی- آخرین انتشار

- بهداشت مواد غذایی- دکتر داود فرج زاده- آخرین انتشار

منابع فرعی درس: ندارد

روش تدریس: سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی، حل مسئله

مسوولیت های فراگیران: حضور منظم و فعال در کلاس+ شرکت در بحث های گروهی+ پاسخگویی به سوالات و حل تمرین +شرکت در امتحانات میان ترم و پایانی

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

الف) در طول دوره (کوئیز، تکالیف،امتحان میان ترم...): **بارم: ٤ نمره**

ب) پایان دوره: **بارم: ١٦ نمره**

***سیاست مسوول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس:**

مشاوره با دانشجو جهت حل مشکل و علت غیبت، تذکر، کسر نمره، در صورت لزوم محروم کردن از امتحان نهایی

جدول زمان بندی ارائه برنامه درس: بهداشت مواد غذایی نیسمال اول سال تحصیلی ۰۳-۱۴۰۲					
ردیف	**تاریخ**	**ساعت**	**عنوان**	**مدرس**	**آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس**
۱	جلسه اول ۹ مهر ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	تعریف و اهمیت بهداشت مواد غذایی و کدکس مواد غذایی	دکتر پهلوانی	مطالعه منابع معرفی شده، آزمون های آغازین

۲	جلسه دوم ۱۶ مهر ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	آشنایی با میکروارگانیسم ها در مواد غذایی (استافیلوکوکوس اورئوس، باسیلوس سرئوس، کلستردیوم بوتولینیوم و...)	دکتر پهلوانی	مروری بر مطالب جلسه گذشته، مرور کلی منابع معرفی شده جهت آمادگی در درک مطالب جدید
۳	جلسه سوم ۲۳مهر ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	آشنایی با میکروارگانیسم ها در مواد غذایی (اشرشیاکلی، سالمونلا، ویبروها و...)	دکتر پهلوانی	آمادگی جهت پاسخ به سوالات (کوئیز از جلسه قبل) و پاسخ به تمرینات داده شده
۴	جلسه چهارم ۳۰ مهر ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	آشنایی با میکروارگانیسم ها در مواد غذایی (شیگلا، تب مالت، سل، توکسوپلاسموز، تب کریمه کنگو و...)	دکتر پهلوانی	مروری بر مطالب جلسه گذشته، مرور کلی منابع معرفی شده جهت آمادگی در درک مطالب جدید
۵	جلسه پنجم ۷ آبان ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	بهداشت شیر، پنیر، کره و خامه	دکتر پهلوانی	مروری بر مطالب جلسه گذشته، مرور کلی منابع معرفی شده جهت آمادگی در درک مطالب جدید

۶	جلسه ششم ۱۴ آبان ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	بهداشت، گوشت، مرغ، ماهی، میوه ها، سبزیجات و نان	دکتر پهلوانی	آمادگی جهت پاسخ به سوالات (کوئیز از جلسه قبل) و پاسخ به تمرینات داده شده
۷	جلسه هفتم ۲۱ آبان ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	شناخت عوامل موثر در آلودگی و فساد مواد غذایی	دکتر پهلوانی	مرور کلی مطالب قبلی ارائه شده در جلسات گذشته
۸	جلسه هشتم ۲۸ آبان ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	روش های شناخت و تشخیص تقلب در مواد غذایی	دکتر پهلوانی	مروری بر مطالب جلسه گذشته، مرور کلی منابع معرفی شده جهت آمادگی در درک مطالب جدید
۹	جلسه نهم ۵ آذر ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	شستشو و گندزدایی ظروف و محیط تهیه مواد غذایی	دکتر پهلوانی	آمادگی جهت پاسخ به سوالات (کوئیز از جلسه قبل) و پاسخ به تمرینات داده شده
۱۰	جلسه دهم ۱۲ آذر ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	مواد افزودنی به غذاها و قوانین مربوط به آنها	دکتر پهلوانی	مرور کلی مطالب قبلی ارائه شده در جلسات گذشته

۱۱	جلسه یازدهم ۱۹ آذر ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	روش های نگهداری مواد غذایی و آشنایی با افزودنی های مواد غذایی	دکتر پهلوانی	مروری بر مطالب جلسه گذشته، مرور کلی منابع معرفی شده جهت آمادگی در درک مطالب جدید
۱۲	جلسه دوازدهم ۳ دی ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	روش های مختلف نگهداری مواد غذایی	دکتر پهلوانی	مرور کلی مطالب قبلی ارائه شده در جلسات گذشته
۱۳	جلسه سیزدهم ۱۰ دی ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	شستشو و گندزدایی ظروف و محیط تهیه مواد غذایی	دکتر پهلوانی	مرور کلی مطالب قبلی ارائه شده در جلسات گذشته
۱۴	جلسه چهاردهم ۱۷ دی ۱۴۰۲	۱۲-۱۴	بیماری های مشترک بین انسان و دام	دکتر پهلوانی	مروری بر مطالب جلسه گذشته، مرور کلی منابع معرفی شده جهت آمادگی در درک مطالب جدید
۱۵	جلسه پانزدهم کلاس جبرانی	۱۲-۱۴	بیماری های مشترک بین انسان و دام (ادامه)	دکتر پهلوانی	آمادگی جهت پاسخ به سوالات (کوئیز از جلسه قبل) و پاسخ به تمرینات داده شده

۱۶	جلسه شانزدهم کلاس جبرانی	۱۲-۱۴	قوانین و مقررات مربوط به بهداشت اماکن مواد غذایی	دکتر پهلوانی	مرور کلی مطالب قبلی ارائه شده در جلسات گذشته
۱۷	جلسه هفدهم کلاس جبرانی	۱۲-۱۴	مروری بر جلسات گذشته و بحث در مورد امتحان پایان ترم	دکتر پهلوانی	مرور کلی جلسات و توضیحات در مورد امتحان پایان ترم

***تاریخ امتحان میان ترم: پس از هماهنگی با دانشجویان اعلام می گردد**

***تاریخ امتحان پایان ترم: ۲۳ دی ماه ۱۴۰۲**

***سایر تذکرهای مهم برای دانشجویان:-**