فرم طرح دوره (Course Plan)

نام درس : کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی **تعداد واحد:** ۲	**رشته تحصیلی: مهندسی** بهداشت محیط	**مقطع تحصیلی دانشجویان:** کارشناسی پیوسته	**محل برگزاری:** دانشگاه علوم پزشکی تربت حیدریه، ساختمان آموزش	**مدرس:** دکتر مریم خشیج	**نیمسال تحصیلی:** دوم ۱۴۰۳
نام دانشکده: بهداشت	**گروه آموزشی:** مهندسی بهداشت محیط	**روز و ساعت برگزاری:** یک شنبه ۱۶-۱۴	**تلفن و روزهای تماس:** در طول هفته ۰۹۳۶۴۸۲۰۴۲۳	**آدرس دفتر:** دانشکده بهداشت	**آدرس ایمیل:** m.khashij@yahoo.com

هدف کلی دوره: (برگرفته از هدف کلی در سرفصل درس کوریکولوم آموزشی)

آشنایی دانشجویان با نحوه نمونه برداری از گروه های مختلف مواد غذایی، شناخت آئین نامه ها و استانداردهای ملی و بین المللی و شناخت تقلبات مواد غذایی، انجام آزمایشات شیمیایی و میکروبی در تعیین کیفیت مواد غذایی و آلودگی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

اهداف اختصاصی دوره: (آشنایی با ...).

۱. **آشنایی با بهداشت مواد غذایی و ماهیت بیماری های ناشی از مواد غذایی**

۲. **آشنایی با فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی و کنترل بهداشتی انبار کردن و تاثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی و اهمیت آن**

۳. آشنایی با افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی و اهمیت آنها

۴. آشنایی با انواع روشهای بهداشتی ضد عفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

۵. آشنایی با اصول HACCP تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی و اهمیت آن در کنترل بهداشتی مواد غذایی

۶. آشنایی با قوانین و آئین نامه ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی و مراکز تهیه فرآورده های لبنی، کشتارگاه ها و...

۷. آشنایی با بازرسی بهداشتی شیر، بیماریهای منتقله از آن روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر

۸. آشنایی با استانداردهای بهداشتی فرآورده های لبنی

۹. آشنایی با بازرسی بهداشتی نان

۱۰. آشنایی با کیفیت و نگهداری گوشت و فرآورده های گوشتی، آبزیان خوراکی و همچنین استفاده از سردخانه و شرایط نگهداری مواد غذایی و اهمیت آنها در بهداشت مواد غذایی

۱۱. آشنایی با تهویه و نحوه دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

۱۲. آشنایی با نمونه برداری از انواع مواد غذایی (شیر، نان، گوشت)

۱۳. آشنایی با نمونه برداری از سطوح، وسایل و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

۱۴. آشنایی با آزمایشات تشخیص آلودگی مواد غذایی شامل: (رنگ، میزان نمک، وزن خالص، pH، خاکستر، رطوبت نسبی و ...)

۱۵. آشنایی با روش های اندازه گیری افزودنی های غذایی (نگهدارنده ها، رنگها، آنتی اکسیدان و ...)

۱۶. آشنایی با باقیمانده سموم، آنتی بیوتیک و هورمون ها در مواد غذایی

منابع اصلی درس:

1- Environmental Engineering 5th Edition, (2003) Joseph A. Salvato, Nelson L. Nemerow, Franklin J. Agardy, Wiley.

2- Newstow, D (2016), Food Safety Management Programs: Applications, Best Practice, and Compliance, CRC Press; Reprint edition

3-Selamat, J Iqbal. S (2016), “Food Safety: Basic Concepts, Recent Issues, and FutureCallenges”, Springer; q1st ed.

۴- رکنی نوردهر (۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران

۵- فرج زاده آالن داود (۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه ا... (عج).

۶- دمان جان، مترجم: بابک قنبرزاده (۱۳۹۴)، مبانی شیمی مواد غذایی، انتشارات آییژ.

منابع فرعی درس:

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

سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی

مسوولیت های فراگیران:

حضور به موقع در کلاس و مشارکت فعال در بحث های گروهی.

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

الف) در طول دوره (آزمون های تکوینی، تکالیف، آزمون میان ترم و ...): **بارم:۲۰٪**

ب) پایان دوره: **بارم:۸۰٪**

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

حذف درس در صورت داشتن بیش از دو جلسه غیبت.

جدول زمان بندی ارائه برنامه درس کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی نیمسال اول/دوم ۱۴۰۲-۱۴۰۳					
ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱	۱۴۰۲/۱۲/۱	۱۶-۱۴	آشنایی با بهداشت مواد غذایی و ماهیت بیماری های ناشی از مواد غذایی	دکتر خشیج	- ارزشیابی آغازین
۲	۱۴۰۲/۱۲/۸	۱۶-۱۴	آشنایی با فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی و کنترل بهداشتی انبار کردن و تاثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی و اهمیت آن	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین
۳	۱۴۰۲/۱۲/۱۵	۱۶-۱۴	آشنایی با افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی و اهمیت آنها	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین
۴	۱۴۰۲/۱۱/۲۲	۱۶-۱۴	آشنایی با انواع روشهای بهداشتی ضد عفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین
۵	۱۴۰۳/۰۱/۱۴	۱۶-۱۴	آشنایی با اصول HACCP تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی و اهمیت آن در کنترل بهداشتی مواد غذایی	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین

۶	۱۴۰۳/۰۱/۲۱	۱۶-۱۴	آشنایی با قوانین و آئین نامه ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی و مراکز تهیه فرآورده های لبنی، کشتارگاه ها و...	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین
۷	۱۴۰۳/۰۱/۲۸	۱۶-۱۴	آشنایی با بازرسی بهداشتی شیر، بیماریهای منتقله از آن روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین
۸	۱۴۰۳/۰۲/۰۴	۱۶-۱۴	آشنایی با استانداردهای بهداشتی فرآورده های لبنی	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین
۹	۱۴۰۳/۰۲/۱۱	۱۶-۱۴	آشنایی با بازرسی بهداشتی نان	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین
۱۰	۱۴۰۳/۰۲/۱۸	۱۶-۱۴	آشنایی با کیفیت و نگهداری گوشت و فرآورده های گوشتی، آبزیان خوراکی و همچنین استفاده از سردخانه و شرایط نگهداری مواد غذایی و اهمیت آنها در بهداشت مواد غذایی	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین
۱۱	۱۴۰۳/۰۲/۲۵	۱۶-۱۴	آشنایی با تهویه و نحوه دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین
۱۲	۱۴۰۳/۰۳/۰۱	۱۶-۱۴	آشنایی با نمونه برداری از انواع مواد غذایی (شیر، نان، گوشت)	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین
۱۳	۱۴۰۳/۰۳/۰۸	۱۶-۱۴	آشنایی با نمونه برداری از سطوح، وسایل و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین

۱۴	۱۴۰۳/۰۳/۲۲	۱۶-۱۴	آشنایی با آزمایشات تشخیص آلودگی مواد غذایی شامل: (رنگ، میزان نمک، وزن خالص، pH، خاکستر، رطوبت نسبی و ...)	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین
۱۵	۱۴۰۳/۰۳/۲۹	۱۶-۱۴	آشنایی با روش های اندازه گیری افزودنی های غذایی (نگهدارنده ها، رنگها، آنتی اکسیدان و ...)	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین
۱۶	۱۴۰۳/۰۳/۲۹	۱۶-۱۴	آشنایی با باقیمانده سموم، آنتی بیوتیک و هورمون ها در مواد غذایی	دکتر خشیج	- ارائه پاسخ تکلیف کلاسی مربوط به جلسه پیشین - پاسخ به سوالات شفاهی مربوط به جلسه پیشین

***تاریخ امتحان میان ترم:** ***تاریخ امتحان پایان ترم: (از سامانه هم آوا بررسی شود)**

***سایر تذکرهای مهم برای دانشجویان:**

اخذ موضوعات درسی و محتوای درس تکمیلی، مطالعه محتوای آموزشی، ارائه به موقع تکالیف محول شده