



فرم طرح دوره دروس نظری و عملی - دانشگاه علوم پزشکی ایلام

بسمه تعالی

نیمسال دوم ۸۹-۸۸

معرفی درس (دوره کار آموزشی) در بخش

گروه آموزشی: بهداشت و تغذیه

دانشکده: بهداشت

* نام و شماره درس: بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی کد درس: ۲۲ * رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط

* روز و ساعت برگزاری: * محل برگزاری: بانگنجان - دانشکده بهداشت - ساختمان امور کلاسها

* تعداد و نوع واحد: ۲(۱+۱) نظری-عملی * دروس پیش نیاز: ندارد

* آدرس دفتر: بانگنجان - معاونت آموزشی - دانشکده بهداشت آدرس Email : m_f_1859@yahoo.com

* نام مسوول درس: مؤید عوض پور * تلفن و روزهای تماس: ۰۹۱۸۸۴۲۶۶۸۷ تمام روزهای هفته

هدف کلی درس: هدف کلی از ارائه این درس، آشنایی دانشجویان و افزایش توانائیهای آنها در زمینه های زیر است.

۱- آشنایی دانشجویان با اصول و مبانی بهداشت مواد غذایی و بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی.

۲- آشنایی با نحوه نمونه برداری از گروههای مختلف مواد غذایی.

۳- شناخت استانداردهای ملی و بین المللی. ۴- انجام آزمایشات شیمیایی و میکروبی در تعیین کیفیت مواد غذایی.

۵- شناخت تکنیک های جدید در تجزیه مواد غذایی. ۶- آشنایی با روشهای پیشگیری از عفونتها و مسمومیت های غذایی.

۷- آشنایی با مسائل و مشکلات ناشی از آن. ۸- آشنایی با اصول سیستم HACCP

۹- آشنایی با افزودنیها و مواد نگهدارنده مواد غذایی و اهمیت آنها.

۱۰- آشنایی با استانداردها، قوانین و مقررات مواد غذایی.

*اهداف اختصاصی یا جزئی درس: هدف اختصاصی بهتر است به صورت رفتاری نوشته شود (هدف رفتاری دارای مخاطب، فعل رفتاری، درجه و معیار و شرایط انجام است)

دانشجو باید بتواند:

- نقش و اهمیت بهداشت مواد غذایی در سلامت عمومی را شرح دهد.

- منابع و راههای آلودگی مواد غذایی و کنترل آنها را توضیح دهد.

- انواع عفونتها و مسمومیت های غذایی را بیان کند.

- روش کنترل بهداشتی مواد غذایی مختلف را توضیح دهد.

- روش کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و تولید و عرضه مواد غذایی را شرح دهد.

- نحوه نمونه برداری از گروههای مختلف مواد غذایی را شرح دهد.

- روشهای مدرن تجزیه و اندازه گیری شیمیایی مواد غذایی را بیان کند.

- نحوه کار کردن با دستگاههای کروماتوگرافی، اسپکتروفتومتری و پلاریمتری را شرح دهد.

- مسائل و مشکلات بهداشتی نان را بیان کند.

- مزایای تخمیر نان را توضیح دهد.

- آزمایشات شیمیایی و میکروبی گروههای مختلف مواد غذایی را شرح دهد.

- اصول سیستم HACCP را شرح دهد.

- تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی مواد غذایی مختلف را بیان کند.

- افزودنیهای مواد غذایی، اهمیت آنها و مسائل و مشکلات آنها را بیان کند.

- مواد نگهدارنده شیمیایی در مواد غذایی و مشکلات ناشی از آنها را بیان کند.

- استانداردها، قوانین و مقررات مواد غذایی را توضیح دهد.

- نحوه اندازه گیری افزودنیهای مواد غذایی را شرح دهد.

- نحوه اندازه گیری باقیمانده سموم، آنتی بیوتیک ها و هورمونها در مواد غذایی را بیان کند.

- آزمایشات مربوط به کنترل کیفی نان نظیر نمک، PH، درصد خمیری بودن و ... را شرح دهد.

- نحوه تشخیص و شمارش میکروبی را شرح دهد.

- نحوه شمارش مخمرها و کپک ها را بیان کند.

*وظایف دانشجویان: (تکالیف دانشجو در طول ترم) :

مطالعه منابع معرفی شده، انجام کارهای تحقیقی محول شده، ارائه کنفرانس و تهیه گزارش از بازدیدها و آزمایشات

*منابع اصلی درس منابع اصلی (با رعایت اصول منبع نویسی و دادن نشانی برای تهیه آنها شامل کتابخانه، کتابفروشی، اینترنت،)

۱- آزمون های میکروبی مواد غذایی / دکتر گیتی کریمی -تهران: دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، ۱۳۷۸

۲- شیمی مواد غذایی / جان ام دنمن، ترجمه بابک قنبرزاده - تهران: نشر علوم کشاورزی، ۱۳۸۰

۳- Official Methods of Analysis of Aoac INTERNATIONAL / Patricia A. Cunniff : AOAC International, ۱۹۹۵

۴- Food safety and food quality. Issues in Environmental Science and Technology/ R.E. Hester,R.M. Harrison – Royal Society of chemistry (R.S.C). UK, ۲۰۰۱

۱

*روش تدریس +وسایل کمک آموزشی مورد استفاده:

سخرانی، پرسش و پاسخ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) و بحث و مشاوره با دانشجویان و کار

عملی در آزمایشگاه و بازدید از مراکز تهیه، توزیع و تولید مواد غذایی

* روش ها و زمان سنجش و ارزشیابی دانشجو و بارم مربوط به هر ارزشیابی: (نوع امتحانات از لحاظ نحوه طراحی سوال -بارم بندی -زمان امتحانات و تکالیف ذکر شود)

روش	نمره	تاریخ	ساعت
کوئیزهایی که در کلاس درس برگزار می شود.	۱۰٪	در طول ترم	۵ دقیقه در هر کلاس
امتحان میان ترم (سوالات چند گزینه ای، پر کردنی و تشریحی خواهد بود)	۳۰٪	میان ترم	۲ ساعت
امتحان پایان ترم(سوالات چند گزینه ای، پر کردنی و تشریحی خواهد بود)	۶۰٪	پایان ترم	۲ساعت

مقررات درس و انتظارات از دانشجویان:

مقررات:

- حداقل نمره قبولی ۱۰ می باشد.
- تعداد دفعات مجاز عیبت حداکثر ۴ جلسه از ۱۷ جلسه است و اگر کلاس کامل تشکیل نشده باشد تنها ۳ جلسه غیبت مجاز شمرده می شود.

انتظارات از دانشجویان:

- مطالعه منابع معرفی شده، انجام کارهای تحقیقی محول شده، ارائه کنفرانس و تهیه گزارش از بازدیدها و آزمایشات

فرم معرفی دروس نظری و عملی - دانشگاه علوم پزشکی ایلام

جدول زمان بندی ارائه برنامه درس بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی نیمسال دوم ۸۹-۸۸					
ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع
۱	۸۸/۱۲/۲	۱/۴۰	آشنایی دانشجویان با اصول و مبانی بهداشت مواد غذایی و بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی	عوض پور	پرسش و پاسخ و کوئیز
۲	۸۸/۱۲/۳	//	آشنایی با نحوه نمونه برداری از گروههای مختلف مواد غذایی	//	//
۳	۸۸/۱۲/۹	//	آشنایی با استانداردهای ملی و بین المللی	//	//
۴	۸۸/۱۲/۱۰	//	آشنایی با آزمایشات شیمیایی و میکروبی در تعیین کیفیت مواد غذایی	//	//
۵	۸۸/۱۲/۱۷	//	آشنایی با تکنیک های جدید در تجزیه مواد غذایی	//	//
۶	۸۹/۱/۲۳	//	آشنایی با روشهای پیشگیری از عفونتها و مسمومیتهای غذایی	//	//
۷	۸۹/۱/۳۱	//	آشنایی با مسائل و مشکلات ناشی از نان	//	//
۸	۸۹/۲/۱۴	//	آشنایی با اصول سیستم HACCP	//	//
۹	۸۹/۲/۱۸	//	آشنایی با افزودنیها و مواد نگهدارنده مواد غذایی و اهمیت آنها	//	//
۱۰	۸۹/۲/۲۰	//	آشنایی با استانداردها، قوانین و مقررات مواد غذایی	//	//
۱۱					
۱۲					
۱۳					
۱۴					
۱۵					
۱۶					
۱۷					

					۱۸
					۱۹
					۲۰
					۲۱
					۲۲
					۲۳
					۲۴
					۲۵
					۲۶

آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع	مدرس	عنوان	ساعت	تاریخ	ردیف
					۲۷
					۲۸
					۲۹
					۳۰
					۳۱
					۳۲
					۳۳
					۳۴
					۳۵
					۳۶
					۳۷
					۳۸
					۳۹
					۴۰
					۴۱
					۴۲
					۴۳
					۴۴
					۴۵
					۴۶
					۴۷
					۴۸
					۴۹
					۵۰
					۵۱
					۵۲

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.