



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: بهداشت مواد غذایی کد درس: ۱۸ * رشته و مقطع تحصیلی: کاردانی بهداشت محیط

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

* تعداد و نوع واحد: ۲ (۱/۵+۰/۵) نظری-عملی * دروس پیش نیاز: ندارد

* آدرس دفتر: بانگنجا - 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 با میکروارگانیسم های مهم در بهداشت مواد غذایی

۲- آشنایی با اصول نگهداری مواد غذایی و روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی.

۳- مسمومیت های مختلف مواد غذایی

۴- آشنایی با عملیات مربوط به نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب

۵- آشنایی با بازرسی اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی

۶- آشنایی با تقلبات مواد غذایی

۷- آشنایی با بازرسی و بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی ۸- آشنایی با بازرسی و بهداشت ماهی

۹- آشنایی با بهداشت گوشت طیور و تخم مرغ

۱۰- آشنایی با عملیات مربوط به تنظیم صورت مجلس، لاک و مهر و فک لاک و مهر و توقیف 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:

- انواع میکروارگانیسم های عامل فساد در مواد غذایی را نام ببرد.

- مهمترین میکروارگانیسم های عامل مسمومیت و عفونت های ناشی از مواد غذایی را نام ببرد.

- نحوه اثر روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی مانند انجماد، حرارت خشک کردن، نمک سود کردن و دودی کردن در از بین بردن یا جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها را توضیح دهد.

- انواع کلی عفونتها و مسمومیتهای ناشی از مواد غذایی را بیان نماید.

- در مورد مسمومیت های مهم مواد غذایی از جمله بوتولیسم، مسمومیت با استافیلوکوک اورئوس، اشرشیاکلی، باسیلوس سرئوس و را توضیح دهد.

- علائم ظاهری فساد در مواد غذایی را بیان نماید

- نحوه نمونه برداری از غذای فاسد یا مشکوک به تقلب را بیان کند.

- مقدار نمونه اخذ شده و شرایط نگهداری نمونه و نحوه ارسال آن به آزمایشگاه را بیان نماید.
- اصول بهداشتی حاکم بر اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی را بیان نماید.
- نحوه بازرسی از این اماکن را توضیح دهد.
- مثالهایی از انواع تقلبات در مواد غذایی مختلف مانند فراورده های گوشتی فراورده های لبنیو را بیان نماید.
- خصوصیات یک شیر سالم را براساس استاندارد ایران بیان نماید.
- بیماریهای منتقله از شیر به انسان مانند سل، تب مالت، سیاه زخم و سالمونلوز را بیان نماید.
- روشهای بهداشتی نمودن شیر مانند جوشاندن، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون را شرح دهد.
- ویژگی های استاندارد کره و خامه در ایران را شرح دهد و خطرات بهداشتی کره و خامه غیر بهداشتی را بیان نماید.
- اصول کلی بازرسی گوشت را در کشتارگاه را بیان نماید.
- اصول بهداشتی کشتارگاه ها و ذبح دام را بیان نماید.
- ویژگی ظاهری گوشت سالم را بیان نماید.
- بیماریهای منتقله از گوشت به انسان را شرح دهد.
- منابع آلودگی ماهی قبل و بعد از صید را بیان نماید.
- مشخصات ماهی تازه، ماهی گندیده یا فاسد و ماهی منجمد را بیان نماید.
- ویژگی ظاهری یک تخم مرغ سالم را بیان نماید.
- ویژگی گوشت سالم را بیان نماید.
- علائم ظاهری فساد در گوشت طیور و تخم مرغ را بیان نماید.
- نحوه بازرسی گوشت طیور و تشخیص سالم بودن یا نبودن آن را شرح دهد.
- روش تنظیم صورت مجلس، لاک و مهر و فک لاک و مهر و توقیف مواد غذایی در شرایطی که تخلفی صورت گرفته را بیان نماید.

*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- بهداشت مواد غذایی / داوود فرج زاده آلان - تهران: موسسه فرهنگی نور دانش ، دانشگاه علوم پزشکی بقیه اله ، مرکز چاپ و

نشر ۱۳۷۹

۲- آزمون های میکروبی مود غذایی / دکتر گیتی کریم - تهران: دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ ۱۳۷۸

۳- اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی، تندرستی بیماری / مولفین حسین میر نظامی ضیابری، محسن جهاننده کودهی - تهران: نشر

علوم کشاورزی ۱۳۸۰

۴- اصول بهداشت مواد غذایی ، نوردهر رکنی - تهران : دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ ۱۳۷۵

۵- نگهداری مواد غذایی در یخچال / ترجمه و تألیف پروین زندی، خدیجه خوش طینت - تهران: دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی ،

انسیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، ۱۳۷۸

۶- مسمومیت های غذایی در انسان / دکتر محمد حجار تبار - انتشارات دانشکده حفاظت و بهداشت کار - مهرماه ۸۱

*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	۲ ساعت

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 عیبت 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

نیمسال دوم ۸۹-۸۸

جدول زمان بندی ارائه برنامه درس بهداشت مواد غذایی

ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع
۱	۸۸/۱۲/۴	۱/۴۰	مقدمه و آشنایی با میکروارگانیسم های مهم در بهداشت مواد غذایی	عوض پور	پرسش و پاسخ و کوئیز
۲	۸۸/۱۲/۱۱	//	آشنایی با اصول نگهداری مواد غذایی و روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی	//	//
۳	۸۸/۱۲/۱۸	//	آشنایی با مسمومیت های مختلف مواد غذایی	//	//
۴	۸۹/۱/۲۴	//	آشنایی با عملیات مربوط به نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	//	//
۵	۸۹/۱/۳۱	//	آشنایی با بازرسی اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی	//	//
۶	۸۹/۲/۷	//	آشنایی با تقلبات مواد غذایی	//	//
۷	۸۹/۲/۱۴	//	آشنایی با مسائل و مشکلات ناشی از نان	//	//
۸	۸۹/۲/۱۸	//	آشنایی با بهداشت شیر و فراورده های لبنی	//	//
۹	۸۹/۲/۲۵	//	آشنایی با بازرسی و بهداشت گوشت و فراورده های آن	//	//
۱۰	۸۹/۲/۲۸	//	آشنایی با بازرسی و بهداشت ماهی	//	//
۱۱	۸۹/۳/۱	//	آشنایی با بهداشت گوشت طیور و تخم مرغ	//	//
۱۲	۸۹/۳/۸	//	آشنایی با بیماریهای منتقله از گوشت به انسان	//	//
۱۳	۸۹/۳/۱۱	//	آشنایی با عملیات مربوط به تنظیم صورت مجلس، لاک و مهر و فک لاک	//	//
۱۴	۸۹/۳/۱۹	۴	کار عملی در رابطه با موضوعات بالا	//	//
۱۵	۸۹/۳/۲۰	۴	کار عملی در رابطه با موضوعات بالا	//	//
۱۶	۸۹/۳/۲۶	۴	کار عملی در رابطه با موضوعات بالا	//	//
۱۷	۸۹/۳/۲۷	۴	کار عملی در رابطه با موضوعات بالا	//	//
					۱۸
					۱۹
					۲۰

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.