

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

بسمه تعالی

نیمسال دوم ۹۰-۸۹

معرفی درس (دوره کار آموزی) 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

3- Official Methods of Analysis of Aoac INTERNATIONAL / Patricia A. Cunniff : AOAC International, 1995

4- 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, 2001

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 بی: (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 غیبت 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	۸۹/۱۱/۲۳	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	۸۹/۱۱/۳۰	//	آشنایی با نحوه نمونه برداری از گروههای مختلف مواد غذایی	//	//
۳	۸۹/۱۲/۹	//	آشنایی با استانداردهای ملی و بین المللی	//	//
۴	۸۹/۱۲/۱۶	//	آشنایی با آزمایشات شیمیایی و میکروبی در تعیین کیفیت مواد غذایی	//	//
۵	۸۹/۱۲/۲۳	//	آشنایی با تکنیک های جدید در تجزیه مواد غذایی	//	//
۶	۹۰/۱/۱۵	//	آشنایی با روشهای پیشگیری از عفونتها و مسمومیت های غذایی	//	//
۷	۹۰/۱/۲۲	//	آشنایی با مسائل و مشکلات ناشی از نان	//	//
۸	۹۰/۱/۲۹	//	آشنایی با اصول سیستم HACCP	//	//
۹	۹۰/۲/۵	//	آشنایی با افزودنیها و مواد نگهدارنده مواد غذایی و اهمیت آنها	//	//
۱۰	۹۰/۲/۱۲	//	آشنایی با استانداردها، قوانین و مقررات مواد غذایی	//	//
۱۱					
۱۲					
۱۳					
۱۴					
۱۵					
۱۶					
۱۷					

