

بسمه تعالی

فرم طرح دوره دروس نظری و عملی - دانشگاه علوم پزشکی ایلام  
معرفی درس بهداشت مواد غذایی نیمسال اول / دوم / تابستان ۱۳۹۰-۱۳۸۹  
دانشکده بهداشت. گروه آموزشی بهداشت عمومی

\* نام و شماره درس: بهداشت مواد غذایی \* رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی بهداشت عمومی

\* روز و ساعت برگزاری: دوشنبه ساعت ۸-۱۰ \* محل برگزاری: دانشکده بهداشت، کلاس شماره ۴

\* تعداد و نوع واحد (نظری / عملی): نظری \* دروس پیش نیاز: ندارد

\* نام مسوول درس (استاد درس): دکتر زینب غضنفری \* تلفن و روزهای تماس:

آدرس \* آدرس دفتر: دانشکده بهداشت، گروه بهداشت عمومی، Email: \*

• هدف کلی درس: \*

۱- آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی

۲- آشنایی با میکروارگانیسم های مهمی که موجب فساد و تغییرات شیمیایی مواد غذایی می شوند.

۳- آشنایی با مسمومیت های مواد غذایی

۴- آشنایی با روشهای تشخیص مواد غذایی فاسد و مشکوک به فساد

۵- آشنایی با تقلب های غذایی

۶- آشنایی با مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی

۷- آشنایی با فرایند بازرسی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

۸- بازدید علمی از کشتارگاه در سطح استان

\* 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)

۱- دانشجو در پایان کلاس بتواند حداقل ۳ مورد از عوامل آلوده و فاسد کننده مواد غذایی را نام ببرد.

۲- دانشجو در پایان کلاس بتواند با در دست داشتن لیستی از باکتری های موجود در مواد غذایی، مهمترین آنها را نام برده و اهمیت آنها را بر سلامتی انسان به طور مختصر توضیح دهد.

۳- دانشجو در پایان کلاس با روشهای نگهداری مواد غذایی آشنا شده و بتواند حداقل ۵ روش را نام برده و به طور مختصر توضیح دهد.

۴- دانشجو در پایان کلاس با تقلبات در تهیه مواد غذایی آشنا شده و بتواند روش های شناسائی و کشف تقلب را به اختصار توضیح دهد.

۵- دانشجو در پایان کلاس با مسمومیت و بیماریهای منتقله از مواد غذایی آشنا شده و اهمیت بهداشت مواد غذایی را در پیشگیری از مسمومیت ها درک نماید.

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

۱- شرکت فعال در بحث های ارائه شده در کلاس،

۲- ارائه مطلب واگذار شده در کلاس

۳- تهیه فایل های Word و PowerPoint و ارائه آن ها به مدرس کلاس روز قبل از ارائه

۴- استخراج سوالات چهار گزینه ای از مطالب تهیه شده بر اساس سرفصل مطالب توسط دانشجویان

۵- تکثیر فایل Word و سوالات استخراج شده از مطالب ارائه شده توسط خود برای سایر همکلاسی ها

۶- به اشتراک گذاری فایل های PowerPoint مطالب ارائه شده در کلاس

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

۱- فرج زاده آلان د، بهداشت مواد غذایی. تهران: نوردانش، ۱۳۷۹.

۲- امیدوار ن، تغذیه و بهداشت مواد غذایی، شرکت چاپ و نشر کتاب های درسی ایران

منابع فوق را می توانید از طریق کتابخانه دانشگاه تهیه نمایید.

\*روش تدریس+وسایل کمک آموزشی مورد استفاده: تدریس این درس به صورت دانشجومحوری خواهد بود. از نرم افزار پاورپوینت و پروژکتور اسلاید

جهت ارائه مطالب در کلاس استفاده خواهد شد. استفاده از دیگر روش ها نیز بسته به شرایط محتوا، کلاس و ... امکانپذیر می باشد.

\* 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
مشارکت در بحث گروهی	۱/۳۳		
استفاده از منابع جدید و اینترنت	۱/۳۳		
چگونگی ارائه موضوع در کلاس	۱/۳۵		
پاسخگویی به سوالات و طرح سوال مناسب	۱/۳۳		
نظم کاری و مسئولیت پذیری	۱/۳۳		
استخراج سوالات آزمون	۱/۳۳		
نمره امتحان میان ترم	۶ نمره		
نمره امتحان پایانی	۶ نمره		

#### مقررات درس و انتظارات از دانشجویان:

۱- حضور منظم و فعال دانشجویان در کلاس،

۳- مسئولیت پذیری و تلاش در جهت ارائه مناسب مطالب،

۴- استفاده از منابع جدید و اینترنت در کلاس

**جدول زمان بندی ارائه برنامه درس بهداشت مواد غذایی نیمسال اول / دوم ۱۳۹۰-۱۳۸۹**

ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	روش تدریس
	۸۹/۱۱/۲۵	۸-۱۰	معارفه و آشنائی، شرح فرایند کلاس، بیان انتظارات و وظایف دانشجو	دکتر غضنفری	-
۱	۸۹/۱۲/۲	۸-۱۰	کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی	دکتر غضنفری	دانشجومحوری، بحث گروهی، مشارکت در بحث و جمع بندی استاد
۲	۸۹/۱۲/۹ ۸۹/۱۲/۱۶	۸-۱۰	میکروارگانسیم هائی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند	//	//
۳	۸۹/۱۲/۲۳	۸-۱۰	مسمومیت های مواد مختلف غذایی (مسمومیت با سموم شیمیائی و مسمومیت های میکروبی)	//	//
۴	۹۰/۱/۱۵ ۹۰/۱/۲۲	۸-۱۰	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	//	//
۵	۹۰/۱/۲۹	۸-۱۰	روش های سنتی نگهداری مواد غذایی، مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن (خطرها در برابر فواید)	//	//
۶	۹۰/۲/۵ ۹۰/۲/۱۲	۸-۱۰	بهداشت گوشت: بیماری های منتقله، چگونگی تشخیص گوشت ناسالم، بازرسی گوشت	//	//
۷	۹۰/۲/۱۴	۸-۱۴	بازدید از کشتارگاه	//	بازدید علمی و جمع بندی استاد
۸	۹۰/۲/۱۹ ۹۰/۲/۲۶	۸-۱۰	بهداشت شیر: بیماری های منتقله، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری و ...	//	//
۹	۹۰/۳/۲	۸-۱۰	بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سروکار دارند (قوانین و مقررات مربوطه) و سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی	//	//
۱۰	۹۰/۳/۹	۸-۱۰	تقلب های غذایی و چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب و بهداشت اماکن غذاخوری	//	//