

دانشگاه علوم پزشکی لرستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

اطلاعات درس :

نام درس : بهداشت مواد غذایی
کد درس : ۱۳۳۲۱۲۵
دانشگاه : مجتمع سلامت دورود
تعداد واحد : ۲
نیمسال تحصیلی : ۱۴۰۲۱
گروه آموزشی : بهداشت عمومی
مقطع تحصیلی : کارشناسی بهداشت عمومی
پیش نیاز درس : ندارد

مدرسان درس :

ردیف	نام و نام خانوادگی	مسئول درس	سهم تدریس	ایمیل
۱	الهه عسگری	مسئول درس	۱۰۰:۰۰	dr.askari2011@gmail.com

هدف کلی درس :

در این درس دانشجویان با اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی و چگونگی نگهداری سالم آنها آشنا شده و علل و عوامل مسمومیت‌های غذایی و میکروارگانیسم های بوجود آورنده ی آنها، مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی در امکان تهیه و توزیع را فرا خواهند گرفت.

هدف ویژه درس : (بطور کلی)

- آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی
- آشنایی با میکروارگانیسم های مهمی که موجب فساد و تغییرات شیمیایی مواد غذایی می شوند.
- آشنایی با مسمومیت های مواد غذایی
- آشنایی با روش های تشخیص مواد غذایی فاسد و مشکوک به فساد
- آشنایی با تقلب های مواد غذایی
- آشنایی با مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی
- آشنایی با بازرسی امکان تهیه و توزیع مواد غذایی

شرح کلی درس :

بهداشت مواد غذایی که یکی از شاخه های بهداشت محسوب می گردد، عبارت است از کلیه موازینی که رعایت آنها در تولید، فرآیند، نگهداری و عرضه مواد غذایی موجب فراهم کردن غذای سالم و با کیفیت بالای بهداشتی و خوراکی خواهد شد و به همین دلیل در کلیه ی رشته های مرتبط با بهداشت تدریس می گردد تا بدین وسیله دانش آموختگانی که به نحوی با غذا و مواد غذایی سروکار دارند، کم و بیش اطلاعاتی در این زمینه داشته باشند.

وظایف فراگیر :

حضور: حضور مستمر و فعال در جلسات کلاس درس آنلاین: تکالیفی در برخی از جلسات در رابطه با مسائل درسی سوالاتی مطرح می شود که جواب آن به شکل تحقیق کوچک از دانشجویان خواسته می شود. دانشجویانی که فعال و پاسخگوی سوالات مطرح شده خارج از چهار چوب درس ولی مرتبط با آن باشند، امتیاز بیشتری در نظر گرفته می شود. آنلاین: شرکت در کلاس آنلاین و شرکت در بحث های گروهی کلاس مجازی

دانشگاه علوم پزشکی لرستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

قوانین کلاس :

عدم استفاده از تلفن همراه در کلاس درس حضوری

- حفظ نظم در کلاس درس
- عدم ارسال پیام های غیر مرتبط به مبحث درس در اسکای روم در جلسه مجازی آنلاین
- حضور در کلاس های آنلاین
- درج تیک مطالعه منبع در جلسات آفلاین
- انجام تکالیف در بازه زمانی در تکالیف آفلاین

منابع اصلی و فرعی :

منبع انگلیسی: Deshpande, S.S Handbook of food toxicology. Marcel Decker, Inc. New York, latest edition: . .

Mitchell, J.M., M.W. McEwen, W.B. McNab and A.E. Yee. Antimicrobial drug residues in milk and meat review. J. Food Protect., causes, concerns, prevalence, regulations, tests, and test performance: a.Griffiths., S.A latest edition, 61:742-754

منابع فارسی :

- ۱- اصول بهداشت مواد غذایی، نوردهر رکنی، انتشارات دانشگاه تهران، آخرین انتشار.
- ۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده آلان، انتشارات دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله (عج)، آخرین انتشار.
- ۳- اصول تغذیه و بهداشت مواد غذایی، پروش حلم سرشت، اسماعیل دل پیشه، انتشارات هر، آخرین انتشار

شیوه تدریس :

شیوه ارائه درس : حضوری

بستر ارائه درس :

روش های ارائه درس : سخنرانی - پرسش و پاسخ - بحث گروهی

وسایل کمک آموزشی

تکالیف فراگیران :

انجام تکالیف محوله

ارزیابی فراگیران :

دانشگاه علوم پزشکی لرستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

جلسات درس :

ردیف	روز و تاریخ	موضوع	اهداف کلی	منابع
۱	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۷/۱۳	کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی		
۲	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۷/۲۰	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی		
۳	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۷/۲۷	روش های سنتی نگهداری مواد غذایی		
۴	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۸/۴	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن (فواید و مضرات)		
۵	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۸/۱۱	میکروارگانیسم های مهم در بهداشت مواد غذایی		
۶	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۸/۱۸	مسمومیت های غذایی		
۷	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۸/۱۸	تقلب های غذایی		
۸	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۸/۲۵	بهداشت شیر: بیماری های منتقله بوسیله شیر		
۹	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۸/۲۵	اصول نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقل		
۱۰	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۹/۲	بهداشت گوشت: بیماری های منتقله بوسیله گوشت		
۱۲	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۹/۲	بازرسی قبل از کشتار دام		
۱۳	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۹/۹	فرآیندهای سالم سازی حرارتی شیر و فرآورده های لبنی		
۱۴	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۹/۱۶	بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سر و کار دارند		
۱۵	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۹/۲۳	بهداشت اماکن غذاخوری		
۱۶	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۹/۲۳	بازرسی گوشت پس از کشتار		
۱۷	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۹/۳۰	آشنایی با استانداردهای ملی و بین المللی در بهداشت مواد غذایی		
۱۸	پنجشنبه: ۱۴-۱۲:۳۰ ۱۴۰۲/۹/۳۰	سازمان های مسئول در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی		