



عنوان درس:	کنترل بهداشتی اماکن تهیه تولید و نگهداری مواد غذایی	رشته تحصیلی:	بهداشت محیط
مقطع تحصیلی:	کارشناسی	تعداد واحد:	۱.۵
کد درس:		پیشنیاز:	
دانشکده:	بهداشت	سال تحصیلی:	۱۴۰۲-۱۴۰۳
ترم تحصیلی:	نیمسال دوم	مدرس مسئول:	دکتر محمد هاشمی
روز و ساعت درس:	چهارشنبه ۱۶-۱۸		
پست الکترونیکی:	hashemimd@mums.ac.ir		
هدف کلی درس:			

در این درس دانشجو با مبانی و مسائل مرتبط با بهداشت و ایمنی و انواع مواد غذایی آشنا می شود

اهداف اختصاصی:

- دانشجو با عوامل بیماریزا و فسادزای مهم مواد غذایی آشنا می شود
- دانشجو با انواع بیماری های با منشأ مواد غذایی و آلاینده های آنها آشنا می شود
- دانشجو با تقلبات مواد غذایی و راهکارهای شناسایی آنها آشنا می شود
- دانشجو با روش های نگهداری مواد غذایی آشنا می شود
- دانشجو با روش های نمونه برداری و بازرسی آشنا می شود
- دانشجو با مبانی بهداشتی انواع مواد غذایی آشنا می شود

شرح دوره:

جلسه	رئوس مطالب (مفاهیم مورد انتظار تدریس)	روش تدریس	فعالیت فراگیران	تاریخ
1	مقدمه، معرفی عوامل بیماریزا و فسادزای مهم مواد غذایی	حضور-نظری	بحث، پرسش و پاسخ	۱۴/۱۲/۱۹ ۰۲
2	فاکتورهای موثر بر رشد میکروبهها در مواد غذایی (1)	حضور-نظری	بحث، پرسش و پاسخ	۱۴/۰۱/۲۹ ۰۳
3	فاکتورهای موثر بر رشد میکروبهها در مواد غذایی (2)	حضور-نظری	بحث، پرسش و پاسخ	۱۴/۰۲/۰۵ ۰۳

معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی اهواز
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

۱۴/۰۲/۱۲ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	بیماری های با منشا مواد غذایی- باکتریایی (1)	4
۱۴/۰۲/۱۹ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	بیماری های با منشا مواد غذایی- باکتریایی (2)	5
۱۴/۰۲/۲۶ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	بیماری های با منشا مواد غذایی- ویروسی، انگلی، پریون ها	6
۱۴/۰۳/۰۲ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	آلاینده ها و سموم مواد غذایی – سموم میکروبی شیمیایی (1)	7
۱۴/۰۳/۰۹ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	آلاینده ها و سموم مواد غذایی – سموم میکروبی شیمیایی (2)	8
۱۴/۰۳/۱۶ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	افزودنی های مواد غذایی	9
۱۴/۰۳/۲۳ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	تقلبات مواد غذایی و راههای شناسایی آنها	10
۱۴/۰۳/۳۰ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	اصول نمونه برداری از مواد غذایی	11
جیرانی	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	روش های نگهداری مواد غذایی (1)	12
جیرانی	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	روش های نگهداری مواد غذایی (2)	13
جیرانی	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	بازرسی مواد غذایی	14
جیرانی	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	بهداشت شیر و فراورده های لبنی	15
جیرانی	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى-نظرى	بهداشت انواع گوشت و تخم مرغ	16

--	--	--	--	--

				تکالیف دانشجو:
				نحوه ارزشیابی: انجام تکالیف، امتحان میانترم، امتحان پایانترم
				نمره تکالیف: 2 آزمون میان ترم: 4 آزمون پایان ترم: 14
				منابع اصلی درس و مصوب وزارتخانه:

- رکنی، نوردهر. اصول بهداشت مواد غذایی. انتشارات دانشگاه تهران. آخرین چاپ.
- فرج زاده آلان، بهداشت مواد غذایی، آخرین چاپ
- بهداشت و فناوری شیر و فرآورده ها، گیتی کریم، انتشارات دانشگاه تهران. آخرین چاپ.
- Schmidt, R. H., & Rodrick, G. E. (2003). Food safety handbook. John Wiley & Sons.
- Steven C Ricke, Janet R Donaldson, Carol A Phillips, Food Safety: Emerging Issues, Technologies and Systems, Elsevier Science, 2015
- De Vries, J. (Ed.). (1996). Food safety and toxicity. CRC press.