



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی رفسنجان

معاونت آموزشی

دانشکده بهداشت

نام درس:	تعداد واحد:	نوع واحد:
بهداشت مواد غذایی	۲	نظری
پیشنیاز درس:	فراگیران:	نیمسال:
ندارد	کارشناسی بهداشت عمومی	اول ۱۴۰۳-۱۴۰۲
ساعت و محل کلاس:	مدرس:	e-mail:
۱۰-۱۲ دوشنبه ها- کلاس ۱۰۱	دکتر مریم قاسمی	m.ghasemy.mg@gmail.com

هدف کلی:

آشنایی دانشجویان با انواع مخاطرات و تقلبات مواد غذایی، روش های نگهداری مواد غذایی و پیشگیری از آلودگی های مواد غذایی

شرح درس:

با توجه به اهمیت رعایت بهداشت مواد غذایی در حفظ سلامت بدن و پیشگیری از بیماری ها، دانشجویان در این درس با اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی و چگونگی نگهداری سالم آنها آشنا شده و علل و عوامل مسمومیت های غذایی و میکروارگانیسم های بوجود آورنده آنها، مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی در اماکن تهیه و توزیع را فرا خواهند گرفت.

جلسه	عنوان جلسه	هدف کلی	حیطه و سطح یادگیری	وسایل مورد نیاز	روش تدریس
اول ۲۶ شهریور	آشنایی با دانشجویان و کلیات، بیان منابع درسی و سرفصل	آشنایی با کلیات و اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و مایژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس
دوم ۲ مهر	روش های سنتی نگهداری مواد غذایی	آشنایی با روش های سنتی نگهداری مواد غذایی	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و مایژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس
سوم ۹ مهر	اصول نگهداری مواد غذایی	آشنایی با اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و مایژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس
چهارم ۱۶ مهر	بهداشت اماکن غذاخوری و بهداشت کارگران	آشنایی با بهداشت اماکن غذاخوری و بهداشت کارگران	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و مایژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس

پنجم ۲۳ مهر	میکروبهای مواد غذایی	آشنایی با میکروبهای مواد غذایی	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس
ششم ۳۰ مهر	میکروبهای مواد غذایی	آشنایی با میکروبهای مواد غذایی	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس
هفتم ۷ آبان		امتحان میان ترم	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس
هشتم ۱۴ آبان	مسمومیت ها و عفونت های غذایی	آشنایی با مسمومیت ها و عفونت های غذایی	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس
نهم ۲۱ آبان	مسمومیت ها و عفونت های غذایی	آشنایی با مسمومیت ها و عفونت های غذایی	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس
دهم ۲۸ آبان	شیر و فرآورده های لبنی	آشنایی با بهداشت و نگهداری شیر و فرآورده های لبنی	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس

یازدهم ۵ آذر	بهداشت و نگهداری گوشت	آشنایی با بهداشت و نگهداری گوشت	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و مایژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس
دوازدهم ۱۲ آذر	بهداشت و نگهداری گوشت	آشنایی با بهداشت و نگهداری گوشت	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و مایژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس
سیزدهم ۱۹ آذر	تقلب در مواد غذایی	آشنایی با تقلب در مواد غذایی	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و مایژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس
چهاردهم ۲۶ آذر	افزودنیهای غذایی	آشنایی با افزودنیهای غذایی و قوانین مربوطه	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و مایژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس
پانزدهم ۳ دی	کنسروها و غذاهای دریایی	آشنایی با بهداشت کنسروها و غذاهای دریایی	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و مایژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس

شانزدهم دی ۱۰		ارائه کار گروهی	عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و مایک	سخنرانی
------------------	--	-----------------	-------	-----------------------------------	---------

وظایف دانشجویان:

- ❖ حضور به موقع در کلاس و رعایت نظم و انضباط
- ❖ مشارکت فعال در کلاس
- ❖ مطالعه مطالب جلسه قبل و آمادگی حضور در کلاس درس

روش ارزشیابی:

مشارکت در بحث و فعال بودن در کلاس و حضور به موقع در کلاس و رعایت نظم و انضباط ۱ نمره تشویقی

امتحان میان ترم ۶ نمره (تستی، جای خالی، صحیح و غلط، تشریحی)

امتحان پایان ترم ۱۲ نمره (تستی، جای خالی، صحیح و غلط، تشریحی)

ارائه مقاله یا مطلب مرتبط با درس ۲ نمره

منابع:

❖ بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده آلان، انتشارات نور دانش، آخرین ویرایش

❖ اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی، انتشارات دانشگاه تهران، آخرین ویرایش