



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی رفسنجان

معاونت آموزشی

دانشکده بهداشت

نام درس:	تعداد واحد:	نوع واحد:
بهداشت مواد غذایی	2	نظری
پیشنیاز درس:	فراگیران:	نیمسال:
ندارد	کارشناسی بهداشت عمومی	اول 1404-1405
ساعت و محل کلاس:	مدرس:	e-mail:
10-8 دوشنبه ها - کلاس 101	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 31 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 ماژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس
دوم 7 مهر	افزودنیهای غذایی	آشنایی با افزودنیهای غذایی و قوانین مربوطه	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس
سوم 14 مهر	اصول نگهداری مواد غذایی	آشنایی با روش های سنتی نگهداری مواد غذایی آشنایی با اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس
چهارم 21 مهر	بهداشت اماکن غذاخوری و بهداشت کارگران	آشنایی با بهداشت اماکن غذاخوری و بهداشت کارگران	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس

پنجم 28 مهر	تقلب در مواد غذایی	آشنایی با تقلب در مواد غذایی	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس
ششم 5 آبان	میکروبهای مواد غذایی	آشنایی با میکروبهای مواد غذایی	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس
هفتم 8 آبان	میکروبهای مواد غذایی	آشنایی با میکروبهای مواد غذایی	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس
هشتم 12 آبان		امتحان میان ترم	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس
نهم 26 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 10 آذر	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

یازدهم 17 آذر	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
دوازدهم 24 آذر	بهداشت و نگهداری گوشت	آشنایی با بهداشت و نگهداری گوشت	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس
سیزدهم 1 دی	بهداشت و نگهداری گوشت	آشنایی با بهداشت و نگهداری گوشت	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس
چهاردهم 8 دی	کنسروها و غذاهای دریایی	آشنایی با بهداشت کنسروها و غذاهای دریایی	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس
پانزدهم 15 دی		ارائه کار گروهی	شناختی - عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی - طرح سوال جهت بحث در کلاس

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:

حضور به موقع در کلاس و رعایت نظم و انضباط 0.5 نمره

مشارکت در بحث و فعال بودن در کلاس 0.5 نمره تشویقی

امتحان میان ترم 8 نمره (تستی، جای خالی، صحیح و غلط، تشریحی)

امتحان پایان ترم 10 نمره (تستی، جای خالی، صحیح و غلط، تشریحی)

ارائه مقاله یا مطلب مرتبط با درس 2 نمره

رعایت شئونات اخلاقی در طی دوره، نظم و حضور فعال، خاموش نگه داشتن تلفن همراه در کلاس در ارزشیابی حائز اهمیت است.

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

❖ کتاب جامع بهداشت عمومی، حاتمی و دیگران، تهران، انتشارات ارجمند، آخرین ویرایش

❖ آزمونهای میکروبی مواد غذایی، گیتی کریم، انتشارات دانشگاه تهران، آخرین ویرایش

❖ شیر و فراورده های آن، گیتی کریم، انتشارات دانشگاه تهران، آخرین ویرایش

