دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی رفسنجان

معاونت آموزشی

دانشکده بهداشت

نام درس:	تعداد واحد:	نوع واحد:
بهداشت و ایمنی مواد غذایی	1	نظری
پیشنیاز درس:	فراگیران:	نیمسال:
ندارد	کارشناسی بهداشت عمومی	اول1405-1404
ساعت و محل کلاس:	مدرس:	e-mail:
12-10 یکشنبه ها -کلاس 102	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 موادغذایی 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 وسطح یادگیری	وسایل مورد نیاز	روش تدریس
اول 6مهر	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 13مهر	افزودنیهای غذایی	آشنایی با افزودنیهای غذایی و قوانین مربوطه	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس
سوم 20 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 27 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 4آبان	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 11آبان	میکروبهای مواد غذایی	آشنایی با میکروبهای مواد غذایی	شناختی- عاطفی	ویدئو پروژکتور، تخته و ماژیک	سخنرانی- طرح سوال جهت بحث در کلاس
هفتم 25 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
هشتم 2 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

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 تشویقی

مشارکت در بحث و فعال بودن در کلاس 0.5 نمره تشویقی

امتحان پایان ترم 19 نمره (تستی، جای خالی، صحیح و غلط، تشریحی)

ارائه مقاله یا مطلب مرتبط با درس 1 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**
- **جامع بهداشت عمومی، دکتر حاتمی و دیگران، انتشارات ارجمند، آخرین ویرایش**
- **آزمون های میکروبی مواد غذایی، دکترگیتی کریم، انتشارات دانشگاه تهران**
- **اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی، انتشارات دانشگاه تهران، آخرین ویرایش**