

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی استان چهار محال و بختیاری

**طرح دوره دروس نظری و عملی Course Plan**

**نام درس** بهداشت مواد غذایی **نيمسال اول/دوم/تابستان 1403-1402**

**دانشکده :بهداشت گروه آموزشی مهندسی بهداشت محیط**

* **مشخصات درس:**

|  |  |
| --- | --- |
| **نام و شماره درس:**  بهداشت مواد غذایی | **روز و ساعت برگزاری10-8یکشنبه** |
| **رشته و مقطع تحصيلی :کارشناسی بهداشت محیط** | **محل برگزاری** دانشكده بهداشت |
| **تعداد و نوع واحد (نظری/عملی) :**5/1 وناحد نظری |  |
| **دروس پيش نياز:اپیدمیولوژی,میکروبشاسی محیط ,شیمی محیط** |  |
| **مسوول درس:** دکترعبدالمجيد فدايي |  |
| **اطلاعات تماس مسئول درس**(تلفن، روزهای تماس، آدرس دفتر و ایمیل):  33330299, Ali2Fadae@yahoo.com, شنبه تا چهار شنبه | |

* **هدف کلی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):**
* **.** آشنایی دانشجویان با اصول مفاهیم و اهمیت بهدات مواد غذایی و چگونگی نگهداری سالم آنها
* **اهداف اختصاصی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی**):

**1** -اصول بهداشت مواد غذایی را نام ببرد

2- انواع مسمومیت های غذایی را توضیح دهد

3- مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی شرح دهد

4- تقلب مواد غذایی را تمیز دهد

* **منابع درس:**
* بهداشت مواد غذایی دکتر داود فرج زاده آلان

Environmental Engineering ,salvato,2003,5thEdition wiley

**نحوه ارزشيابی دانشجو و بارم مربوط به هر ارزشيابی:** در مورد روش های ارزشیابی و زمانبندی انجام ارزشیابی به طور دقیق توضیح داده شود. **الف) در طول دوره (كوئيز، تكاليف، امتحان ميان‌ترم ...) بارم:** 8 نمره، (2 نمره كوئيز، 1 نمره تكاليف، 5 نمره ميان‌ترم)

**ب) امتحان پایان دوره :** 12 نمره

* **روش های تدریس:** در جدول زمانبندی ارائه درس نیز به روش های تدریس به صورت اختصاصی اشاره شود.

پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید

**مسئولیت های فراگیران:** خاموش نمودن تلفن همراه، عدم ترك كلاس در زمان تدريس، سكوت مشاركت در بحث گروهي و پرسش و پاسخ

**سياست مسئول دوره در خصوص برخورد با غيبت و تاخير دانشجویان:**

**غیبت بیش از 2 جلسه معرفی به آموزش و تاخیر در کلاس کسر نمره**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جدول زمان بندی ارائه درس** | | | | | | |
| **آمادگی لازم دانشجويان قبل از شروع کلاس** | **روش تدریس** | **مدرس** | **عنوان** | **ساعت** | **تاريخ** | **رديف** |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | کلیات , اصول ,مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی | 10-8 | 9/7/1402 | 1 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | اصول نگداری سالم و بهداشتی مواد غذایی | 10-8 | 16/7/1402 | 2 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | روشهایی سنتی و بهداشتی مواد غذایی و مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن | 10-8 | 23/7/1402 | 3 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | میکرو ارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارد | 10-8 | 30/7/1402 | 4 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | مسمومیت های مواد مختلف غذایی و انواع آن | 10-8 | 7/8/1402 | 5 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | تقلب های مواد غذایی و نحوه نمونه برداری | 10-8 | 14/8/1402 | 6 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | بیماریهای منتقله از شیر(سل , تب مالت) | 10-8 | 21/8/1402 | 7 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | بیماریهای منتقله از شیر(سیاه زخم و سالمونلوزیس) | 10-8 | 28/8/1402 | 8 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | اصول پاستوریزاسیون و استریل کردن شیر و فرآورده های | 10-8 | 5/9/1402 | 9 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | **بیماریهای منتقله از گوشت (آلودگی انگلی, عفونت میکربی)** | 10-8 | 12/9/1402 | 10 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | **بیماریهای منتقله از گوشت(سیاه زخم, سل و مسمومیت ها)** | 10-8 | 19/9/1402 | 11 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | **چگونگی تشخیص گوشت ناسالم** | 10-8 | 3/10/1402 | 12 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | **بازرسی گوشت (معاینه دام قبل و بعد از کشتار)** | 10-8 | 10/10/1402 | 13 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | بهداشت اماکن غذا خوری(شاخص ها و چک لیست ها) **بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سر وکار دارند** | 10-8 | 17/10/1402 | 14 |
| مطالعه‌مطالب‌حاشيه‌اي‌موضوع با توجه به سرفصل | پاور پوینت,وایت برد,سامانه نوید | دکتر فدایی | **چک لیست و نحوه ارزیابی** سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی | 10-8 | 24/10/1402 | 15 |
|  |  |  |  |  |  | 16 |
|  |  |  |  |  |  | 17 |