**بسمه تعالی**

**فرم معرفی دروس نظری و عملی- دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد**

**معاونت آموزشی – مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی**

**معرفی درس بهداشت مواد غذایی نیمسال دوم 402-401**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **\*رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت عمومی، کارشناسی پیوسته ترم 6** | **\* نام و شماره درس: بهداشت مواد غذایی** |
| **\*محل برگزاری: کلاس 6** | **\*روز و ساعت برگزاری: سه شنبه 15-13** |
| **\*تعداد و نوع واحد(نظری/عملی): 2 واحد نظری** | |
| **\*دروس پیش نیاز: ندارد** | |
| **\* تلفن و روزهای تماس: 09132829853، شنبه تا چهارشنبه** | **\*نام مسئول درس: رمضان صادقی** |
| **\*آدرس Email: ramezansadeghi@yahoo.com** | **\*آدرس دفتر: دانشکده بهداشت، گروه بهداشت محیط** |
| **\*هدف کلی درس: آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی** | |
| **اهداف اختصاصی درس:**  **کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی**  **اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی**  **روش های سنتی نگهداری مواد غذایی**  **مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن (خطرها در برابر فواید)**  **میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند**  **مسمومیت های مواد مختلف غذایی ( انواع مسمومیت ها مانند بوتولیسم و ....)**  **تقلب های غذایی**  **چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب**  **بهداشت شیر: بیماریهای منتقله بوسیله شیر (بیماری سل، سیاه زخم و سالمونلوز)، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره، خامه، پنیر و ....**  **بهداشت گوشت: بیماریهای منتقله توسط گوشت (آلودگی به کرم های پهن، عفونت های میکروبی، سیاه زخم، سل، مسمومیت غذایی)**  **چگونگی تشخیص گوشت ناسالم: بازرسی گوشت (معاینه دام ها قبل و بعد از کشتار، کشتارگاه بهداشتی)**  **بهداشت اماکن غذاخوری (شاخص ها و چک لیست های مصوب و چگونگی ارزیابی آن)**  **بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سروکار دارند (قوانین و مقررات مربوطه)**  **سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی** | |
| **\*منابع اصلی درس**   * **تغذیه و بهداشت مواد غذایی** * **بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده** | |
| **\* نحوه ارزشیابی دانشجو و بارم مربوطه به هر ارزشیابی:**  **ارزیابی شرکت در بحث های گروهی و**  **آزمون نهائی** | |

**بسمه تعالی**

**فرم معرفی دروس نظری و عملی- دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد**

**معاونت آموزشی – مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی**

**معرفی درس بهداشت مواد غذایی نیمسال دوم 402-401**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **جدول زمان بندی ارائه برنامه درس بهداشت مواد غذایی نیمسال دوم 402-401** | | | | |
| **ملاحظات** | **عنوان** | **تاریخ** | **ساعت** | **جلسه** |
|  | **کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی** | **25/11/401** | **15-13** | **1** |
|  | **کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی** | **2/12/401** | **15-13** | **2** |
|  | **اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی**  **روش های سنتی نگهداری مواد غذایی** | **9/11/401** | **15-13** | **3** |
|  | **اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی**  **روش های سنتی نگهداری مواد غذایی** | **16/12/401** | **15-13** | **4** |
|  | **میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند**  **مسمومیت های مواد مختلف غذایی ( انواع مسمومیت ها مانند بوتولیسم و ....)** | **23/12/401** | **15-13** | **5** |
|  | **میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند**  **مسمومیت های مواد مختلف غذایی ( انواع مسمومیت ها مانند بوتولیسم و ....)** | **15/1/402** | **15-13** | **6** |
|  | **مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن (خطرها در برابر فواید)** | **22/1/402** | **15-13** | **7** |
|  | **بهداشت شیر: بیماریهای منتقله بوسیله شیر (بیماری سل، سیاه زخم و سالمونلوز)، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره، خامه، پنیر و ....** | **29/1/402** | **15-13** | **8** |
|  | **بهداشت شیر: بیماریهای منتقله بوسیله شیر (بیماری سل، سیاه زخم و سالمونلوز)، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری (کره، خامه، پنیر و ....** | **5/2/402** | **15-13** | **9** |
|  | **بهداشت گوشت: بیماریهای منتقله توسط گوشت (آلودگی به کرم های پهن، عفونت های میکروبی، سیاه زخم، سل، مسمومیت غذایی)**  **چلونگی تشخیص گوشت ناسالم: بازرسی گوشت (معاینه دام ها قبل و بعد از کشتار، کشتارگاه بهداشتی)** | **12/2/402** | **15-13** | **10** |
|  | **بهداشت گوشت: بیماریهای منتقله توسط گوشت (آلودگی به کرم های پهن، عفونت های میکروبی، سیاه زخم، سل، مسمومیت غذایی)**  **چلونگی تشخیص گوشت ناسالم: بازرسی گوشت (معاینه دام ها قبل و بعد از کشتار، کشتارگاه بهداشتی)** | **19/2/402** | **15-13** | **11** |
|  | **بهداشت اماکن غذاخوری (شاخص ها و چک لیست های مصوب و چگونگی ارزیابی آن)** | **2/3/402** | **15-13** | **12** |
|  | **تقلب های غذایی**  **چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب** | **9/3/402** | **15-13** | **13** |
|  | **بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سروکار دارند (قوانین و مقررات مربوطه)** | **16/3/402** | **15-13** | **14** |
|  | **سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی** | **جبرانی** | **15-13** | **15** |
|  | **روشهای آنالیز مواد غذایی** | **جبرانی** | **15-13** | **16** |
|  |  |  |  |  |