



هوالحکیم

دانشکده مجازی و قطب علمی آموزش الکترونیکی پیشرفته در علوم پزشکی
معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

طرح دوره « بهداشت محیط ۳ (مواد غذایی، مسکن، هوا، پرتوها)»

جدول شماره ۱: اطلاعات کلی درس

اطلاعات درس		
تعداد واحد: ۱ واحد نظری	نام درس: بهداشت محیط ۳ (مواد غذایی، مسکن، هوا، پرتوها)	
پیش نیاز درس: ندارد	گروه هدف: دانشجویان کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	
شماره درس: -	گروه آموزشی ارائه دهنده درس: مهندسی بهداشت محیط	
اطلاعات استاد مسئول درس		
گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مرتبۀ علمی: دانشیار	نام و نام خانوادگی: دکتر حسن هاشمی
اطلاعات تماس:		
<ul style="list-style-type: none"> نشانی محل کار: شیراز، بلوار رازی، دانشکده بهداشت، گروه مهندسی بهداشت محیط ایمیل: h_hashemi@sums.ac.ir تلفن محل کار: ۸-۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ۳۹۲ ساعات دسترسی به استاد: دوشنبه و سه شنبه ساعت ۱۰-۱۲ 		
اطلاعات استاد همکار درس		
گروه آموزشی: -	مرتبۀ علمی: -	نام و نام خانوادگی: -
اطلاعات تماس:-		
<ul style="list-style-type: none"> نشانی محل کار: شیراز، ایمیل: تلفن محل کار: داخلی ساعات دسترسی به استاد 		

اطلاعات استاد همکار درس

نام و نام خانوادگی: -

مرتبۀ علمی:

گروه آموزشی:

اطلاعات تماس:

- نشانی محل کار: شیراز،
- ایمیل:
- تلفن محل کار:
- ساعات دسترسی به استاد

جدول شماره ۲: معرفی درس

معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)

گذراندن سرفصل‌های تعیین شده برای این درس دانش آموختگان را قادر خواهد ساخت تا عوامل مؤثر در بهداشت مواد غذایی، معیارهای بهداشتی در اماکن عمومی و مسکن را شناخته و تاثیرات غیر بهداشتی بودن اماکن و نقش آلوده کننده های هوا و منابع انتشارات آنها و نقش این آلودگی ها را بر انسان و محیط زیست بشناسند.

اهداف درس

هدف کلی: آشنایی با عوامل مؤثر در بهداشت مواد غذایی، مسکن و معیارهای بهداشتی که در اماکن عمومی و مسکن باید رعایت شود و اثرات نامساعد اماکن غیر بهداشتی، آشنایی دانشجویان با انواع آلوده کننده های هوا و منابع انتشار آنها و همچنین اثرات نامساعدی که بر سلامت انسان و محیط زیست می تواند داشته باشند. آشنایی با مخاطرات پرتوهای یونساز و طرق حفاظت در برابر آنها

اهداف اختصاصی

اهداف شناختی

۱. بهداشت مواد غذایی را تعریف کند و آلودگی مواد غذایی و عوامل فساد مواد غذایی را شرح دهد.
۲. بیماری های ناشی از غذا، نگهداری مواد غذایی، اصول سالمسازی مواد غذایی را توضیح دهد.
۳. آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی را تحلیل کند.
۴. استانداردها و قوانین مرتبط با مواد غذایی را نام ببرد.
۵. مسکن را تعریف نموده و عوارض ناشی از زندگی در مسکن نامناسب را شرح دهد.
۶. سندروم ساختمان بیمار را تعریف کند. عوامل آن و راهکارهای کنترلی را شرح دهد.
۷. مسائل بهداشتی روانی مسکن را تحلیل کند.
۸. تسهیلات و تجهیزات ایمنی در مسکن را نام ببرد.
۹. تهمدیات و نگهداری ساختمان ها و شرایط محیطی نور، حرارت، رطوبت، تهویه را تحلیل کند.
۱۰. با فرمهای بازرسی بهداشتی اماکن عمومی، استخرها و شناگاه ها، گرمابه های عمومی آشنایی داشته باشد.
۱۱. نکات بهداشتی بیمارستان ها، آسایشگاه ها، زندان ها، هتل ها، رستوران ها را ارائه نماید.

۱۲. با مقررات و آیین نامه های بهداشتی و بخشهای آئین نامه ماده ۱۳ مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی آشنا باشد.

۱۳. ترکیب هوای پاک را توصیف کند و اصلاحات مربوط به آلودگی هوا را تعریف کند.

۱۴. اثرات جوی بر انتشار آلودگی ها را تشریح نماید.

۱۵. تاریخچه سوانح ناشی از آلودگی هوا را تحلیل کند.

۱۶. منابع آلودگی هوا را طبقه بندی کند.

۱۷. اثرات آلودگی هوا بر انسان، گیاهان و اموال را شرح دهد.

۱۸. قانون هوای پاک را تحلیل نماید و وظایف و مسئولیت سازمانهای مختلف را شرح دهد.

۱۹. روشهای کنترل آلودگی هوا را نام ببرد.

۲۰. پرتوها را تقسیم بندی نماید. اثرات پرتوهای یونیزان بر سلامت را شرح دهد. واحدها و استانداردهای بین المللی را نام ببرد.

۲۱. حفاظت در برابر تشعشع محیطی و محل کار (اصول حفاظت در رادیو تراپی و طب هسته ای) را شرح دهد.

۲۲. روشهای رفع آلودگی محیط زیست به مواد رادیواکتیو، دفع پسماندها و فاضلابهای رادیواکتیو را توضیح دهد.

اهداف مهارتی

۲۳. مهارت بازرسی بهداشتی از اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی را داشته باشد.

۲۴. مهارت جستجوی محتوای علمی درباره موضوعات تخصصی مرتبط با درس، تهیه اسلاید و ارائه در کلاس را کسب نماید.

اهداف نگرشی

۲۵. به اهمیت رشته بهداشت عمومی در کنترل بیماریهای منتقله از غذا و کاهش بار بیماریهای ناشی از آن پی ببرد.

۲۶. با چالشها و مشکلات بهداشتی اماکن عمومی آشنا شود.

۲۷. با تفکر انتقادی و علمی، مشکلات بهداشتی اماکن تهیه مواد غذایی و اماکن عمومی را لیست نموده و برای آن راهکار ارائه دهد.

روش ارائه درس

راهبرد آموزشی

رویکرد ارائه درس مبتنی بر یادگیری و مشارکت فعال دانشجویان است. در شرایط عادی ۷۰ درصد مطالب بصورت حضوری و ۳۰ درصد از طریق سامانه نوید بصورت مجازی ارائه خواهد شد. جهت یادگیری مؤثرتر و دسترسی بهتر، با تشکیل گروههای مجازی به سؤالات دانشجویان پاسخ داده خواهد شد.

روش تدریس حضوری

سخنرانی و ارائه مطالب هر جلسه بصورت تعاملی و با مشارکت دانشجویان

نمایش فیلم پس از تدریس تئوری هر قسمت

بازدیدهای میدانی از اماکن عمومی

ارائه سمینار توسط دانشجویان از مطالب سرفصل و ارائه توضیحات تکمیلی توسط مدرس

روش تدریس الکترونیکی

بارگذاری اسلایدها و فیلمهای تدریس در سامانه نوید

ارائه تکالیف مجازی، کوئیز و آزمون

بحث گروهی درباره موضوعات تخصصی در تالار گفتگو

منابع آموزشی

منابع آموزشی اصلی

- اصول بهداشت محیط امیر بیگی. حسن امیربیگی. ۱۴۰۰. ناشر: اندیشه رفیع
- Joseph A. Salvato, Nelson L. Nemerow, Franklin J. Agardy Environmental Engineering

منابع آموزشی کمکی

- شیمی مواد غذایی، دکتر حسن فاطمی
- سم شناسی مواد غذایی، جمیله سالار آملی
- آئین نامه های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- 4-Adams M.R and Moss M.O. Food Microbiology. Royal Society of Chemistry (R.S.C). latest edition

تجهیزات و امکانات آموزشی

- وایت بورد، ماژیک
- کامپیوتر، ویدئو پروژکتور، اینترنت

نوع ارزشیابی	شیوه ارزشیابی دانشجو	نمره
ارزشیابی تکوینی (میان دوره)	• حضور منظم دانشجو در کلاس و مشارکت فعال در مباحث علمی	۲
	• ارائه تکالیف حضوری و مجازی، گزارش کار بازدید	۳
	• تهیه و ارائه سمینار در کلاس	۵
ارزشیابی پایانی (پایان دوره)	• ارزشیابی برای یادگیری پایان ترم	۱۰
جمع کل		۲۰

ارزشیابی برنامہ: لطفا در انتهای ترم برای ارزشیابی ترمی به لینکی که با همین عنوان در سایت دانشکده قرار داده شده است مراجعه فرمایید.

گروه هدف: دانشجویان کارشناسی بهداشت عمومی		سال ورودی: مهر ۹۹	زمان ارائه درس: ۲-۱۴۰۱ (ترم دوم ۱۴۰۲-۱۴۰۱)				
روز	تاریخ	ساعت	عنوان جلسات	استاد	مکان	روش ارائه/ رسانه	
۱	دوشنبه	۱۴۰۱/۱۱/۲۴	۱۳-۱۵	<ul style="list-style-type: none"> معرفی سرفصل درس، نحوه ارائه و ارزشیابی تعریف بهداشت مواد غذایی، آلودگی مواد غذایی، فساد مواد غذایی بیماری های ناشی از غذا، نگهداری مواد غذایی، اصول سالمسازی مواد غذایی 	دکتر حسن هاشمی	دانشکده بهداشت- کلاس ۵	حضوری
۲	دوشنبه	۱۴۰۱/۱۲/۱	۱۳-۱۵	<ul style="list-style-type: none"> آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی، استانداردها و قوانین مرتبط با مواد غذایی تعریف مسکن، عوارض ناشی از زندگی در مساکن نامناسب، سندروم ساختمان بیمار و مسائل بهداشتی روانی تسهیلات و تجهیزات ایمنی در مسکن، تهمیرات و نگهداری ساختمان ها، نور، حرارت، رطوبت، تهویه 	دکتر حسن هاشمی	کلاس ۵	حضوری
۳	دوشنبه	۱۴۰۱/۱۲/۸	۱۳-۱۵	<ul style="list-style-type: none"> کلیاتی در مورد اماکن عمومی، استخرها و شناگاه ها، گرمابه های عمومی بهداشت بیمارستان ها، آسایشگاه ها، زندان ها، هتل ها، رستوران ها و ... مقررات و آیین نامه های بهداشتی، آئین نامه ماده ۱۳ مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی. 	دکتر حسن هاشمی	کلاس ۵	حضوری
۴	دوشنبه	۱۴۰۱/۱۲/۱۵	۱۳-۱۵	<ul style="list-style-type: none"> ترکیب هوا، تعاریف و اصلاحات، اثرات جوی بر انتشار آلودگی ها، تاریخچه سوانح ناشی از آلودگی هوا، منابع آلودگی هوا اثرات آلودگی هوا بر انسان، اثرات آلودگی هوا بر گیاهان، سایر اثرات آلودگی هوا 	دکتر حسن هاشمی	کلاس ۵	حضوری
۵	دوشنبه	۱۴۰۱/۱۲/۲۲	۱۳-۱۵	<ul style="list-style-type: none"> قانون هوای پاک، کنترل آلودگی هوا پرتوهای یونیزان، اثرات بر سلامت، واحد ها و استانداردهای بین المللی 	دکتر حسن هاشمی	کلاس ۵	مجازی
۶	دوشنبه	۱۴۰۱/۱۲/۲۹	۱۳-۱۵	<ul style="list-style-type: none"> حفاظت در برابر تشعشع، اصول حفاظت در رادیو تراپی و طب هسته ای آلودگی محیط زیست به مواد رادیواکتیو، دفع پسماندها و فاضلابهای رادیواکتیو 	دکتر حسن هاشمی	کلاس ۵	مجازی
۷	دوشنبه	۱۴۰۲/۱/۲۱	۱۳-۱۵	<ul style="list-style-type: none"> ارائه سمینار دانشجویان 	دکتر حسن هاشمی	کلاس ۵	مجازی
۸	دوشنبه	۱۴۰۲/۱/۲۸	۱۳-۱۵	<ul style="list-style-type: none"> ارائه سمینار دانشجویان 	دکتر حسن هاشمی	کلاس ۵	مجازی
۹	دوشنبه	۱۴۰۲/۲/۱۱	۱۳-۱۵	<ul style="list-style-type: none"> آزمون پایان ترم 	دکتر حسن هاشمی	کلاس ۵	حضوری