

دانشکده بهداشت و تغذیه

نام درس: بهداشت مواد غذایی	تعداد واحد: ۲ واحد (۱ واحد عملی- ۱ واحد نظری)
مقطع: کارشناسی پیوسته	مدت زمان ارائه درس:
پیش نیاز: پاتوبیولوژی و اصول اپیدمیولوژی	
مسئول برنامه:	

عناوین کلی این درس شامل موارد زیر می باشد:

- ۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی
- ۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان
- ۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی
- ۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها
- ۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی
- ۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی
- ۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری
- ۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و..
- ۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فرآورده های دریایی
- ۱۰) افزودنی های مواد غذایی

❖ اهداف اختصاصی

۱- کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی

دانشجو باید بتواند:

- بهداشت و کنترل مواد غذایی را تعریف نماید.
- کلیاتی از تغذیه را توضیح دهد.
- سیستم های کنترل بهداشت مواد غذایی را توضیح دهد.

۲- مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان

دانشجو باید بتواند:

- مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان را توضیح دهد.

۳- طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد

دانشجو باید بتواند:

- منابع آلودگی مواد غذایی را توضیح دهد.
- عوامل موثر در فساد غذا را بیان نماید.

۴- میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها

دانشجو باید بتواند:

- در مورد هر یک از میکرواورگانیزم های مهم و نقش آنها در بهداشت غذا توضیح دهد.

۵- مسمومیت های میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی

دانشجو باید بتواند:

- مسمومیت های میکروبی ناشی از غذا را توضیح دهد.
- مسمومیت های شیمیایی (عمدی و غیرعمدی) ناشی از مواد غذایی را توضیح دهد.

۶- آشنایی با تقلبات مواد غذایی

دانشجو باید بتواند:

- تقلبات مهم در غذا را بیان نماید.
- روشهای شناسایی غذای سالم از غذای تقلبی را بشناسد.

۷- آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع، نگهداری و عرضه

دانشجو باید بتواند:

- شیوه نمونه برداری از غذاهای مشکوک را بیان نماید.
- نمونه ارسال نمونه به آزمایشگاه را بیان نماید.
- نحوه انجام آزمایشات را بیان نماید.
- شیوه برخورد با متقلب را بیان نماید.

۸- اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه، دود دادن، تغلیظ و..

دانشجو باید بتواند:

- روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد.

۹- بهداشت شیر و فرآورده های شیری، گوشت و فرآورده های گوشتی، طیور و تخم مرغ، کنسروها، ماهی و فرآورده های دریایی

دانشجو باید بتواند:

- در مورد بهداشت شیر و فرآورده های آن توضیح دهد.
- در مورد بهداشت گوشت و فرآورده های آن توضیح دهد.
- در مورد بهداشت طیور و فرآورده های آن توضیح دهد.
- در مورد بهداشت تخم مرغ و فرآورده های آن توضیح دهد.
- در مورد بهداشت ماهی و فرآورده های آن توضیح دهد.
- در مورد کنسروها (طبقه بندی آنها) و بهداشت آنها توضیح دهد.

۱۰- افزودنی های مواد غذایی

دانشجو باید بتواند:

- گروه های مهم افزودنی های غذایی را بیان نماید.
- عوارض ناشی از مهمترین افزودنی ها را بیان نماید.

روش آموزش:

دانشجو باید بتواند:

- سخنرانی، پرسش و پاسخ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور)
- کلاسهای عملی

شرایط اجراء

❖ امکانات آموزشی بخش

- سالن سخنرانی
- کلاس درس
- وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد،
- امکانات موجود در آزمایشگاه

❖ آموزش دهنده

- دکتر سید محمد مظلومی

منابع اصلی درسی

1-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli,1999.

2-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, 2001.

ارزشیابی

- مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.

❖ نحوه ارزشیابی

- سوالات قسمت نظری چند گزینه ای، مقایسه ای ، پرکردنی و تشریحی خواهد بود.
- امتحان عملی و تئوری آزمایشگاه

❖ نحوه محاسبه نمره کل

- بخش نظری: ۶۰درصد امتحان پایان ترم از جزوه و منابع معرفی شده و ۳۰درصد مربوط به امتحان میان ترم می باشد.
- بخش عملی: ۳۰درصد نمره مربوط به امتحان تئوری و ۷۰درصد بصورت عملی خواهد بود.

❖ مقررات

- حداقل نمره قبولی ۱۰ می باشد.
- غیبت بیش از یک جلسه در آزمایشگاه مجاز نمی باشد.
- حداکثر تعداد جلسات مجاز غیبت در جلسات نظری ۴ جلسه از ۱۷ جلسه می باشد.

جدول زمانبندی درس

سرفصل مطالب	ساعت ارائه	نحوه ارائه	منابع درسی	امکانات مورد نیاز	روش ارزشیابی
کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی	۲۰ دقیقه	سخنرانی ، پرسش و پاسخ	food safety و....	پروژکتور، اورهد، اسلاید و عملیات آزمایشگاهی	آزمون کتبی میان ترم ، پایان ترم و کوئیز
مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان	۲۰ دقیقه	سخنرانی ، پرسش و پاسخ	food safety و....	پروژکتور، اورهد، اسلاید	آزمون کتبی میان ترم ، پایان ترم و کوئیز

آزمون کتبی ، میان ترم و پایان ترم و کوئیز	پروژکتور، اورهد، اسلاید	food safety و....	سخنرانی ، پرسش و پاسخ	۱ ساعت	طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی
آزمون کتبی ، میان ترم و پایان ترم و کوئیز و امتحان عملی	پروژکتور، اورهد، اسلاید و عملیات آزمایشگاهی	استانداردهای ملی ایران، food safety و....	سخنرانی ، پرسش و پاسخ	۲ ساعت	میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کبک ها و مخمرها
آزمون کتبی ، میان ترم و پایان ترم و کوئیز	پروژکتور، اورهد، اسلاید و عملیات آزمایشگاهی	food safety و....	سخنرانی ، پرسش و پاسخ	۲ ساعت	مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی
آزمون کتبی ، میان ترم و پایان ترم و کوئیز و امتحان عملی آزمایشگاه	پروژکتور، اورهد، اسلاید	استانداردهای ملی ایران، food safety و....	سخنرانی ، پرسش و پاسخ	۲ ساعت	آشنایی با تغذیه مواد غذایی
آزمون کتبی ، میان ترم و پایان ترم و کوئیز و امتحان عملی آزمایشگاه	پروژکتور، اورهد، اسلاید و عملیات آزمایشگاهی	استانداردهای ملی ایران، food safety و....	سخنرانی ، پرسش و پاسخ	۳ ساعت	آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری
آزمون کتبی ، میان ترم و پایان ترم و کوئیز	پروژکتور، اورهد، اسلاید	food safety و....	سخنرانی ، پرسش و پاسخ	۱ ساعت	اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و..
آزمون کتبی ، میان ترم و پایان ترم و کوئیز و امتحان عملی آزمایشگاه	پروژکتور، اورهد، اسلاید	استانداردهای ملی ایران، food safety و....	سخنرانی ، پرسش و پاسخ	۳/۵ ساعت	بهداشت شیر و فرآورده های شیری، گوشت و فرآورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فرآورده های دریایی

آزمون کتبی میان ترم ، پایان ترم و کوئیز و امتحان عملی آزمایشگاه	پروژکتور، اورهد، اسلاید	استانداردهای ملی ایران، food safety و....	سخنرانی ، پرسش و پاسخ	۱/۵ ساعت	افزودنی های مواد غذایی
---	----------------------------	---	-----------------------------	-------------	---------------------------