



موضوع تدریس: بهداشت مواد غذایی
پیش نیاز: - محل اجرا: دانشکده بهداشت
گروه هدف: دانشجویان بهداشت عمومی
تعداد واحد: ۲ واحد
نوع واحد: نظری
مدت تدریس: یک نیمسال تحصیلی
نیمسال دوم سال تحصیلی ۱۴۰۰-۱۴۰۱ گروه مدرسین: دکتر محمد هاشمی

هدف کلی:

در این درس دانشجو با مبانی و مسائل مرتبط با بهداشت و ایمنی و انواع مواد غذایی آشنا می شود

اهداف اختصاصی:

- دانشجو با عوامل بیماریزا و فسادزای مهم مواد غذایی آشنا می شود
- دانشجو با انواع بیماری های با منشأ مواد غذایی و آلاینده های آنها آشنا می شود
- دانشجو با تقلبات مواد غذایی و راهکارهای شناسایی آنها آشنا می شود
- دانشجو با روش های نگهداری مواد غذایی آشنا می شود
- دانشجو با روش های نمونه برداری و بازرسی آشنا می شود
- دانشجو با مبانی بهداشتی انواع مواد غذایی آشنا می شود

محتوا و ترتیب ارائه:

(عناوین و رئوس مطالبی که باید آموزش داده شود تا به اهداف دوره نائل شد. شامل: مطالب تئوری، مهارتهای عملی و ...)

جلسه	تاریخ	عناوین	مجریان
۱	۰۵ / ۰۷ / ۰۰	مقدمه، معرفی عوامل بیماریزا و فسادزای مهم مواد غذایی	دکتر هاشمی

دکتر هاشمی	فاکتورهای موثر بر رشد میکروبها در مواد غذایی (۱)	۰۰ / ۰۷ / ۱۲	۲
دکتر هاشمی	فاکتورهای موثر بر رشد میکروبها در مواد غذایی (۲)	۰۰ / ۰۷ / ۱۹	۳
دکتر هاشمی	بیماری های با منشا مواد غذایی - باکتریایی (۱)	۰۰ / ۰۷ / ۲۶	۴
دکتر هاشمی	بیماری های با منشا مواد غذایی - باکتریایی (۲)	۰۰ / ۰۸ / ۰۳	۵
دکتر هاشمی	بیماری های با منشا مواد غذایی - ویروسی، انگلی، پریون ها	۰۰ / ۰۸ / ۱۰	۶
دکتر هاشمی	آلاینده ها و سموم مواد غذایی - سموم میکروبی شیمیایی (۱)	۰۰ / ۰۸ / ۱۷	۷
دکتر هاشمی	آلاینده ها و سموم مواد غذایی - سموم میکروبی شیمیایی (۲)	۰۰ / ۰۸ / ۲۴	۸
دکتر هاشمی	افزودنی های مواد غذایی	۰۰ / ۰۹ / ۰۱	۹
دکتر هاشمی	تقلبات مواد غذایی و راههای شناسایی آنها	۰۰ / ۰۹ / ۰۸	۱۰
دکتر هاشمی	اصول نمونه برداری از مواد غذایی	۰۰ / ۰۹ / ۱۵	۱۱
دکتر هاشمی	روش های نگهداری مواد غذایی (۱)	۰۰ / ۰۹ / ۲۲	۱۲
دکتر هاشمی	روش های نگهداری مواد غذایی (۲)	۰۰ / ۰۹ / ۲۹	۱۳
دکتر هاشمی	بازرسی مواد غذایی	۰۰ / ۱۰ / ۰۶	۱۴
دکتر هاشمی	بهداشت شیر و فراورده های لبنی	۰۰ / ۱۰ / ۱۳	۱۵
دکتر هاشمی	بهداشت انواع گوشت و تخم مرغ	۰۰ / ۱۰ / ۲۰	۱۶
دکتر هاشمی	بهداشت مواد غذایی در خرده فروشی ها و منازل	۰۰ / ۱۰ / ۲۷	۱۷

روش تدریس:

سخنرانی، بحث،

روش سنجش دانشجو:

آزمون نهایی، کوئیز و تکالیف کلاسی

منابع مطالعه:

- رکنی، نوردهر. اصول بهداشت مواد غذایی. انتشارات دانشگاه تهران. آخرین چاپ.
 - فرج زاده آلان، بهداشت مواد غذایی، آخرین چاپ
 - بهداشت و فناوری شیر و فرآورده ها، گیتی کریم، انتشارات دانشگاه تهران. آخرین چاپ.
 - Schmidt, R. H., & Rodrick, G. E. (2003). Food safety handbook. John Wiley & Sons.
 - Steven C Ricke, Janet R Donaldson, Carol A Phillips, Food Safety: Emerging Issues, Technologies and Systems, Elsevier Science, 2015
 - De Vries, J. (Ed.). (1996). Food safety and toxicity. CRC press.
- تهیه و تنظیم: واحد برنامه ریزی آموزش مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی مشهد