

طرح درس گروه تغذیه

۱- اطلاعات عمومی

نام درس: بهداشت مواد غذایی
مدرس: دکتر رضا شرافتی چالستری
محل تدریس: دانشکده بهداشت
نوع و تعداد واحد: نظری ۲ واحد - عملی واحد - جمع ۲ واحد
فراگیران: دانشجویان کارشناسی بهداشت عمومی

۲- مقدمه:

در این درس دانشجویان با اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی و چگونگی نگهداری سالم آنها آشنا شده و علل و عوامل مسمومیت های غذایی و میکروارگانیسم های به وجود آورنده آنها، مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی در اماکن تهیه و توزیع را فرا خواهند گرفت.

۳- هدف کلی:

هدف کلی این درس، فراگیری و کسب دانش لازم از مسائل پایه و اساسی بهداشت مواد غذایی، انواع مسمومیت های غذایی، بازرسی مواد غذایی و راه های کنترل و پیشگیری از بروز بیماری های منتقله از مواد غذایی است.

۴- اهداف ویژه

دانشجو پس از گذراندن این درس باید بتواند:

- ۱- اصول بهداشت مواد غذایی بیان نماید.
- ۲- میکروارگانیسم های مهم و دخیل در فساد و تغییرات شیمیایی مواد غذایی را بیان نماید.
- ۳- انواع مسمومیت های غذایی را توضیح دهد.
- ۴- روش های تشخیص مواد غذایی فاسد و مشکوک به فساد را توضیح دهد.
- ۵- مهم ترین انواع تقلب های غذایی را توضیح دهد.
- ۶- مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی را توضیح دهد.
- ۷- اصول بازرسی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را توضیح دهد.

۵- استراتژی آموزشی:

- ۱- سخنرانی
- ۲- پرسش و پاسخ
- ۳- نمایش اسلاید و وایت برد

۶- وسایل سمعی و بصری:

- کامپیوتر و پروژکتور - نرم افزار پاورپوینت - مایژیک و وایت برد

۷- روش ارزشیابی

- امتحان میان ترم
- امتحان پایان ترم
- حضور منظم و فعال دانشجو در کلاس و انجام تکالیف مربوطه

۸- منابع اصلی درس:

- ۱- رکنی، نوردهر. اصول بهداشت مواد غذایی. انتشارات دانشگاه تهران.
- ۲- امیدوار، نسرين. تغذیه و بهداشت مواد غذایی. شرکت چاپ و نشر کتاب های درسی ایران.
- ۳- فرج زاده، داوود. بهداشت مواد غذایی. انتشارات نوربخش.

۹- جدول زمانبندی:

شماره جلسه	مطلب
۱	کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی
۲	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی
۳	روش های سنتی نگهداری مواد غذایی
۴	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن
۵	انواع میکروارگانیسم های مهم در بهداشت مواد غذایی
۶	انواع مسمومیت های مختلف غذایی
۷	تقلب های غذایی
۸	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب
۹	پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و لبنیات
۱۰	بیماری های منتقله از شیر و لبنیات
۱۱	بیماری های منتقله از گوشت
۱۲	آشنایی با نحوه کشتار و رعایت اصول بهداشتی در کشتارگاه ها
۱۳	روش های بازرسی بهداشتی گوشت
۱۴	بهداشت اماکن غذاخوری
۱۵	بهداشت کارگران در صنایع غذایی
۱۶	سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی