

بسمه تعالی



دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیرجان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
واحد برنامه ریزی درسی

طرح دوره دروس نظری و عملی

مشخصات درس:

۲۱	تعداد دانشجو	بهداشت عمومی	گروه آموزشی
۲	تعداد واحد	بهداشت مواد غذایی	عنوان درس
۱۴۰۱/۱۱/۱۶ ۱۴۰۲/۰۳/۲۴	تاریخ شروع و پایان دوره	کارشناسی	مقطع تحصیلی
دوشنبه ۱۴-۱۶	روز و ساعت جلسات	دوم ۱۴۰۱	نیمسال تحصیلی
-	دروس پیش نیاز	دکتر هادی بازیار، خانم زینب خادمی	مدرس/مدرسین درس
دانشکده پیراپزشکی کلاس ۲۰۴	محل برگزاری	دکتر هادی بازیار	مسئول درس (دروس اشتراکی)
حضور	روش برگزاری (حضور/امجازی/ترکیبی)	نظری	نوع واحد (نظری/عملی)

شرح کلی درس:

توصیفی کوتاه و مختصر از درس را در یک یا دو پاراگراف بنویسید.

در این درس اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی و چگونگی نگهداری مواد غذایی مورد بحث قرار می گیرد. فراگیران با عوامل مسمومیت های غذایی و میکروبیولوژی مواد غذایی، مقررات، ارزیابی و بازرسی مواد غذایی در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی نیز آشنا خواهند شد.

هدف/اهداف کلی درس:

با مراجعه به کوریکولوم رشته، هدف/اهداف کلی درس را بنویسید.

- ۱) آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی
- ۲) آشنایی با میکروارگانیسم های مهمی که موجب فساد و تغییرات شیمیایی مواد غذایی می شوند.
- ۳) آشنایی با مسمومیت های غذایی
- ۴) روشهای تشخیص مواد غذایی فاسد و مشکوک به فساد
- ۵) آشنایی با تقلب های غذایی
- ۶) آشنایی با مقررات، ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی
- ۷) آشنایی با بازرسی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

روش تدریس:

مشخص کنید از چه روش تدریسی در آموزش استفاده می‌نمایید. روش تدریس را بر اساس موضوع، زمان کلاس، منابع و امکانات و نحوه مشارکت فراگیران انتخاب کنید و در صورت امکان مشارکت فراگیران و شرکت آنان در بحث های کلاسی را در اولویت قرار دهید.

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | روش تدریس مبتنی بر حل مسئله | <input checked="" type="checkbox"/> | روش تدریس سخنرانی |
| <input type="checkbox"/> | روش تدریس ایفای نقش | <input checked="" type="checkbox"/> | روش تدریس بحث گروهی |
| <input checked="" type="checkbox"/> | روش تدریس مبتنی بر کار تیمی | <input checked="" type="checkbox"/> | روش تدریس پرسش و پاسخ |
| <input type="checkbox"/> | روش تدریس اکتشافی | <input type="checkbox"/> | روش تدریس نمایشی |
| <input type="checkbox"/> | روش تدریس در گروه‌های کوچک | <input type="checkbox"/> | روش تدریس آزمایشگاهی |

سایر موارد: ...

مواد و وسایل آموزشی:

به منظور تسهیل فرآیند یاددهی-یادگیری، در آموزش خود از چه وسایل آموزشی استفاده می کنید.

<input checked="" type="checkbox"/>	جزوه	<input checked="" type="checkbox"/>	پاورپوینت
<input checked="" type="checkbox"/>	کتاب	<input type="checkbox"/>	فیلم آموزشی
<input type="checkbox"/>	وایت برد	<input type="checkbox"/>	نرم افزار
<input type="checkbox"/>	تصویر	<input type="checkbox"/>	ماکت
<input type="checkbox"/>	چارت	<input type="checkbox"/>	لوازم واقعی
<input type="checkbox"/>	فایل صوتی	<input type="checkbox"/>	پوستر

سایر موارد: ...

تکالیف و مسئولیت‌های فراگیران:

مشخص کنید که فراگیران چه وظایف و مسئولیت‌هایی در طول ترم دارند.

- حضور فعال و منظم در کلاس
- مشارکت در بحث‌های کلاس و پرسش و پاسخ
- ارائه تکالیف کلاسی در تایم مشخص شده
- ارائه کتبی یا شفاهی مقاله، ترجمه مقالات روز
- ارائه کنفرانس در مورد موضوعات مشخص شده

- با توجه به اهداف اختصاصی درس، مشخص کنید که از چه روشی برای ارزیابی فراگیران استفاده می‌کنید.

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | سئوالات چند گزینه ای | <input checked="" type="checkbox"/> | سئوالات تشریحی کوتاه پاسخ |
| <input type="checkbox"/> | سئوالات صحیح-غلط | <input checked="" type="checkbox"/> | سئوالات تشریحی بلند پاسخ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | کار عملی | <input type="checkbox"/> | سئوالات شفاهی |
| <input type="checkbox"/> | چک لیست مشاهده عملکرد | <input type="checkbox"/> | سئوالات جور کردنی |
| | | <input type="checkbox"/> | پرسش‌های کلاسی |

سایر موارد: ...

- مشخص کنید که نمره نهایی دانشجو با توجه به چه فعالیت هایی تعیین می شود. همچنین میزان نمره و یا درصد مرتبط با هر فعالیت را نیز مشخص کنید.

ردیف	عناوین	نمره/درصد
۱	سمینار	۲ نمره
۲	حضور فعال در کلاس، شرکت در بحث های گروهی، حضور و غیاب و ارزشیابی در طول ترم	۱ نمره
۳	آزمون میانترم و پایانی	۱۷ نمره

سیاست ها و قوانین:

قوانین کلاس خود را به صورت شفاف برای فراگیران شرح دهید.

- حضور فعال و منظم سر کلاس
- شرکت در بحث های گروهی
- رعایت اصول اخلاقی و انضباطی

جدول زیر را بر اساس رئوس مطالبی که در هر جلسه آموزش می دهید کامل کنید.

توجه: در قسمت اهداف رفتاری نوع هدف (حیطه شناختی، حیطه عاطفی و حیطه روانی حرکتی) مشخص گردد.

برنامه زمانبندی درس:

جلسه	عنوان جلسه	هدف کلی: هدف از یادگیری این مطلب آن است که دانشجو با ...	اهداف رفتاری: دانشجو در پایان باید بتواند...	مدرس/مدرسين
۱	کلیات، اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی	- مفاهیم پایه بهداشت مواد غذایی آشنا شود. - اهمیت بهداشت مواد غذایی آشنا شود.	❖ مفهوم بهداشت مواد غذایی را توضیح دهد. ❖ اهمیت بهداشت مواد غذایی را شرح دهد.	خانم زینب خادمی
۲	میکروبیولوژی مواد غذایی: باکتری ها گرم منفی	- باکتریولوژی مواد غذایی/ باکتری های گرم منفی(اشرشیا، شیگلا، سالمونلا و یرسینیا) آشنا شود.	❖ ویژگی های باکتری های گرم منفی (اشرشیا، کلبسیلا، شیگلا، سالمونلا و یرسینیا) عامل عفونت را توضیح دهد. ❖ راه های آلودگی مواد غذایی با باکتری ها و سموم را توضیح دهد.	خانم زینب خادمی
۳	مسمومیت های غذایی	- تعریف عفونت و مسمومیت غذایی آشنا شود. - عفونت های عمده غذایی: سالمونلوزیس/ اشرشیا کلای انتروپاتوژنیک/ شیگلوزیس آشنا شود.	❖ مفهوم عفونت غذایی و مسمومیت غذایی را شرح دهد. ❖ تفاوت عفونت غذایی و مسمومیت غذایی را توضیح دهد. ❖ عفونت سالمونلوزیس را توضیح دهد. ❖ اشرشیا کلای انتروپاتوژنیک را شرح دهد. ❖ شیگلوزیس را توضیح دهد. ❖ راه های کنترل و پیشگیری از سالمونلوزیس را شرح دهد. ❖ راه های کنترل و پیشگیری از اشرشیا کلای انتروپاتوژنیک را بیان کند. ❖ راه های کنترل و پیشگیری از شیگلوزیس را توضیح دهد.	خانم زینب خادمی
۴	میکروبیولوژی مواد غذایی: باکتری ها گرم مثبت	- باکتریولوژی مواد غذایی/ باکتری های گرم مثبت (استافیلوکوکوس، کلستریدیوم، استرپتوکوکوس، باسیلوس سرئوس و ...)	❖ ویژگی باکتری های گرم مثبت (استافیلوکوکوس، کلستریدیوم، استرپتوکوکوس، باسیلوس سرئوس و ...)	خانم زینب خادمی

	انتروکوکوس) را شرح دهد. ❖ راه های آلودگی مواد غذایی با باکتری ها و سموم را توضیح دهد.	استرپتوکوکوس، باسیلوس سرئوس و انتروکوکوس) آشنا شود.		
خانم زینب خادمی	❖ مسمومیت های ناشی از باکتری های گرم مثبت و خطرات آن ها را شرح دهد. ❖ راه های کنترل و پیشگیری از مسمومیت های غذایی را توضیح دهد.	- مسمومیت های عمده غذایی: بوتولیسم/ مسمومیت استافیلوکوکی آشنا شود.	مسمومیت های غذایی	۵
خانم زینب خادمی	❖ قارچ ها، کپک ها و مخمرهای مواد غذایی را نام ببرد. ❖ مسمومیت ناشی از قارچ ها، کپک ها و مخمرهای مواد غذایی را شرح دهد. ❖ راه های کنترل و پیشگیری از مسمومیت های ناشی از قارچ ها، کپک ها و مخمرهای مواد غذایی را توضیح دهد.	- قارچ ها، کپک ها و مخمرها آشنا شود. - مسمومیت ناشی از قارچ ها، کپک ها و مخمرها آشنا شود.	میکروبیولوژی مواد غذایی: قارچ ها، مخمر ها و کپک	۶
خانم زینب خادمی	❖ خطرات ناشی از آلاینده های شیمیایی فلزات سنگین، باقیمانده دارو ها، هورمون ها و آفت کش ها را توضیح دهد. ❖ مسمومیت های غیر میکروبی را شرح دهد. ❖ راه های کنترل و پیشگیری از مسمومیت های غیر میکروبی را توضیح دهد.	آلاینده های شیمیایی فلزات سنگین، باقیمانده دارو ها، هورمون ها و آفت کش ها آشنا شود.	آلودگی های شیمیایی مواد غذایی	۷
خانم زینب خادمی	❖ مفهوم فساد مواد غذایی را توضیح دهد. ❖ انواع فساد مواد غذایی (فساد، شیمیایی، فیزیکی و...) را نام ببرد. ❖ عوامل دخیل در فساد مواد غذایی را شرح دهد.	- مفهوم فساد مواد غذایی آشنا شود. - انواع فساد مواد غذایی و عوامل دخیل در فساد مواد غذایی آشنا شود.	فساد مواد غذایی	۸
امتحان میانترم				
دکتر هادی بازیار	❖ روش های سنتی نگهداری مواد غذایی (انجماد، حرارت، خشک کردن، نمک سود کردن و دودی کردن) را شرح دهد. ❖ مزایا و معایب و شرایط استفاده از روش های سنتی نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد.	- انواع روش های سنتی نگهداری مواد غذایی (انجماد، حرارت، خشک کردن، نمک سود کردن و دودی کردن) آشنا شود.	روش های سنتی نگهداری مواد غذایی	۹
دکتر هادی بازیار	❖ اصول کلی نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد.	- اصول کلی نگهداری مواد غذایی آشنا شود.	اصول نگهداری مواد غذایی	۱۰

	<ul style="list-style-type: none"> ❖ روش نگهداری مواد غذایی با استفاده از حرارت های بالا، کاربرد و مزایا آن را توضیح دهد. ❖ روش نگهداری مواد غذایی با استفاده از حرارت پایین، کاربرد و مزایا آن را شرح دهد. 	<ul style="list-style-type: none"> - روش نگهداری مواد غذایی با استفاده از حرارت های بالا آشنا شود. - روش نگهداری مواد غذایی با استفاده از حرارت پایین آشنا شود. 		
دکتر هادی بازیار	<ul style="list-style-type: none"> ❖ روش نگهداری مواد غذایی به وسیله خشک کردن، کاربرد و مزایا آن را توضیح دهد. ❖ روش نگهداری مواد غذایی با استفاده از تابش اشعه، کاربرد و مزایا آن را توضیح دهد. ❖ روش تخمیر در نگهداری مواد غذایی، کاربرد و مزایا آن را توضیح دهد. 	<ul style="list-style-type: none"> - روش نگهداری مواد غذایی به وسیله خشک کردن آشنا شود. - روش نگهداری مواد غذایی با استفاده از تابش اشعه آشنا شود. - روش تخمیر در نگهداری مواد غذایی آشنا شود. 	اصول نگهداری مواد غذایی	۱۱
دکتر هادی بازیار	<ul style="list-style-type: none"> ❖ انواع نگهدارنده های شیمیایی، کاربرد، مکانیسم اثر و شرایط استفاده از آن ها را توضیح دهد. ❖ خطرها در برابر فواید استفاده از مواد افزودنی را توضیح دهد. ❖ قوانین مواد افزودنی را شرح دهد. 	<ul style="list-style-type: none"> - روش نگهداری مواد غذایی با استفاده از افزودنی ها آشنا شود. - قوانین مواد افزودنی آشنا شود. - خطرها در برابر فواید استفاده از مواد افزودنی آشنا شود. 	افزودنی های غذایی	۱۲
دکتر هادی بازیار	<ul style="list-style-type: none"> ❖ کیفیت بهداشتی شیر و اهمیت آن را شرح دهد. ❖ تفاوت پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون را توضیح دهد. ❖ بیماری های ناشی از شیر و فرآورده های لبنی را بیان کند. 	<ul style="list-style-type: none"> - بهداشت شیر و فرآورده های لبنی آشنا شود. - پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون آشنا شود. - بیماری های منتقله از شیر و لبنیات (بیماری تب مالت / سیاه زخم/بیماری سل/سالمونلوز) آشنا شود. 	بهداشت شیر و فرآورده های لبنی	۱۳
دکتر هادی بازیار	<ul style="list-style-type: none"> ❖ ویژگی های ظاهری گوشت قرمز سالم را شرح دهد. ❖ چگونگی بازرسی از کشتارگاه و اصول بهداشتی کشتارگاه را توضیح دهد. ❖ بیماری های منتقله از گوشت را شرح دهد. 	<ul style="list-style-type: none"> - بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی (گوشت قرمز/ مرغ) آشنا شود. - بیماری های منتقله از گوشت (آلودگی با کرمهای پهن/عفونت های میکروبی/سیاه زخم/ سل / مسمومیت غذایی) آشنا شود. 	بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی	۱۴

دکتر هادی بازیار	❖ ویژگی های ظاهری مرغ، تخم مرغ و ماهی سالم را شرح دهد. ❖ بیماری های منتقله از گوشت را توضیح دهد.	- بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی (ماهی/ مرغ/ تخم مرغ) آشنا شود.	بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی	۱۵
دکتر هادی بازیار	❖ انواع تقلبات غذایی را شرح دهد. ❖ چگونگی نمونه گیری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب را توضیح دهد. ❖ مقدار نمونه گیری، شرایط نگهداری نمونه و نحوه ارسال آن به آزمایشگاه را توضیح دهد.	- انواع تقلبات غذایی آشنا شود. - چگونگی نمونه گیری از مواد غذایی مشکوک آشنا شود.	تقلبات غذایی/ بازرسی مواد غذایی	۱۶
دکتر هادی بازیار	❖ مفهوم استاندارد را توضیح دهد. ❖ به قوانین استاندارد تسلط داشته باشد. ❖ سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی را شرح دهد.	- مفهوم و قوانین استاندارد آشنا شود. - سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی آشنا شود.	آشنایی با مفهوم و قوانین استاندارد	۱۷
امتحان پایانترم				

منابع درس:

مشخصات مقاله شامل عنوان، نویسندگان، مجله، سال و شماره انتشار و صفحات مقاله
مشخصات کتاب شامل عنوان، نویسندگان، مترجمین، انتشارات، سال و نوبت چاپ کتاب

۱. رکنی، نوردهر. اصول بهداشت مواد غذایی. انتشارات دانشگاه تهران.
۲. فرج زاده، داوود. بهداشت مواد غذایی. انتشارات نور دانش.
۳. ویلیام فریزیر، دنیس وستهوف. میکروبی شناسی مواد غذایی. انتشارات فردوسی مشهد.