



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح دوره (Course Plan)

نام درس: کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	کد درس: ۱۷۶۲۴۲۸
مقطع تحصیلی: کارشناسی	رشته تحصیلی: مهندسی بهداشت محیط
گروه آموزشی: بهداشت محیط	پیش نیاز: اصول اپیدمیولوژی، میکروب شناسی محیط، شیمی محیط
تعداد واحد: ۱/۵ واحد نظری	محل برگزاری: دانشکده بهداشت
روز و ساعت برگزاری: یکشنبه، ۱۸-۱۶	مسئول درس: دکتر ضیالالدین بنیادی
طراحی اولیه ☐ بازنگری *	
هدف کلی دوره: آشنایی دانشجویان با نمونه برداری و آزمایشهای مواد غذایی، شناخت آلودگیها و بیماریهای مرتبط با مواد غذایی، قوانین و مقررات و بازرسی مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی و کنترل آنها	
اهداف اختصاصی دوره: در پایان این دوره انتظار می رود فراگیر: ۱. با آئین نامه ها و استانداردهای ملی و بین المللی مرتبط با مواد غذایی آشنا شود. ۲. انواع تقلبات در مواد غذایی را توضیح دهد. ۳. اهمیت غذای سالم در حفظ سلامت انسان را شرح دهد. ۴. علوم و فنون مختلف را در تولید و نگه داری مواد غذایی را بیان کند. ۵. پارامترهای فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی موثر در فساد مواد غذایی را بیان کند. ۶. عفونت ها و مسمومیت های ناشی از مواد غذایی را شرح دهد.	
جدول ترتیب ارائه محتوای آموزشی در طول دوره	
جلسه	رئوس مطالب
اول	تعریف بهداشت مواد غذایی، ماهیت بیماری های با منشأ مواد غذایی
دوم	فن آوری و روشهای نگهداری مواد غذایی، کنترل بهداشتی انبار کردن و تاثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی
سوم	اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید، آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی
چهارم	آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی، آشنایی با افزودنی های مجاز و غیرمجاز مواد غذایی و اهمیت آنها
پنجم	آشنایی با انواع روشهای بهداشتی ضدعفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی، آشنایی با روش های بهداشت فردی کارگران مواد غذایی



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح دوره (Course Plan)

ششم	اصول سیستم های HACCP (تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی)، آشنایی با بازرسی از مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی
هفتم	آشنایی با قوانین و آئین نامه ها و استانداردهای مرتبط با امکان تهیه و توزیع مواد غذایی، بازرسی بهداشتی شیر و بیماری های منتقله از آن
هشتم	روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر، استانداردهای بهداشتی فراورده های لبنی
نهم	بازرسی بهداشتی طیور و تخم مرغ، استفاده از سردخانه و شرایط نگهداری مواد غذایی
دهم	کنسروکردن و بازرسی بهداشتی کنسروها و تشخیص کنسروهای فاسد، خصوصیات ساختمانی امکان تهیه و توزیع مواد غذایی
یازدهم	روشنایی در امکان تهیه و توزیع مواد غذایی، تهویه در امکان تهیه و توزیع مواد غذایی
دوازدهم	دفع زباله در امکان تهیه و توزیع مواد غذایی، تصفیه و دفع فاضلاب در امکان تهیه و توزیع مواد غذایی
روش های آموزشی (نحوه ارائه درس): ارائه بصورت پاورپوینت، حل تمرین، تهیه فیلم و صوت جهت آموزش مجازی	
وسایل آموزشی: کامپیوتر، اینترنت	
وظایف و تکالیف دانشجو:	
۱- انجام تکالیف و فعالیت های درسی	
۲- شرکت در امتحان پایان ترم	
روش های ارزیابی دانشجو (سهم هر روش بر حسب درصد نوشته شود):	
روش های ارزیابی در طول دوره:	
مشارکت در حل تمرینات (۳۰٪)	
روش های ارزیابی در انتهای دوره:	
امتحان پایان ترم (۷۰٪)	
منابع اصلی درس:	
۱- فرج زاده آلان داود، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش، ۱۳۸۷	
۲- رکنی نوردهر، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۹۱	
3-Salvato J. Nemerow N, Environmental Engineering, John Wily and Sons; 5 edition, 2003	
4- Ray B, Fundamental food microbiology, CRC Press; 5 edition, 2013	