



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح دوره (Course Plan)

نام درس: بهداشت محیط ۳ (مواد غذایی، مسکن، هوا و پرتوها)	کد درس: ۱۷۵۳۰۹۷
مقطع تحصیلی: کارشناسی پیوسته	رشته تحصیلی: بهداشت عمومی
گروه آموزشی: بهداشت عمومی	پیش نیاز: ندارد
تعداد واحد: ۱ واحد نظری	محل برگزاری: دانشکده بهداشت
روز و ساعت برگزاری: دوشنبه، ۸-۱۰	مسئول درس: دکتر ضیاءالدین بنیادی
طراحی اولیه ☐ بازنگری *	
هدف کلی دوره: آشنایی دانشجویان با عوامل موثر در بهداشت مواد غذایی، مسکن و معیارهای بهداشتی در اماکن عمومی، آشنایی دانشجویان با آلاینده های هوا و نیز آشنایی با مخاطرات پرتوهای یونساز و طرق حفاظت در برابر آنها	
اهداف اختصاصی دوره: در پایان این دوره انتظار می رود فراگیر: ۱- با بهداشت مواد غذایی و روش های نگهداری و کنترل مواد غذایی آشنا شود. ۲- با انواع آلاینده های هوا، منابع انتشار و اثرات آلاینده ها بر محیط زیست آشنا شود. ۳- با انواع پرتوهای یونیزان و غیر یونیزان و حفاظت در برابر آنها آشنا شود. ۴- با آئین نامه های بهداشتی مسکن و انواع مسکن بهداشتی آشنا شود.	
جدول ترتیب ارائه محتوای آموزشی در طول دوره	
جلسه	رئوس مطالب
اول	تعریف بهداشت مواد غذایی، آلودگی و فساد مواد غذایی، عوامل موثر بر فساد مواد غذایی، بیماری های منتقله از راه غذا، مسمومیت های غذایی
دوم	روش های نگهداری مواد غذایی، کنترل بهداشتی مواد غذایی (شیر و گوشت)، تقلبات در مواد غذایی، بهداشت مراکز تهیه، نگهداری، توزیع و فروش مواد غذایی، استانداردها و قوانین مربوطه
سوم	ترکیب هوا، تعاریف و اصلاحات (میست، دود، دوده، فیوم و ذرات)
چهارم	سوانح ناشی از آلودگی هوا (حادثه در میوز بلژیک، مه دود فتوشیمیایی لندن و لس آنجلس)، منابع آلاینده های هوا



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح دوره (Course Plan)

پنجم	اثرات آلودگی هوا بر انسان، حیوان و منسوجات، اثرات جهانی آلودگی هوا (باران های اسیدی، گرمایش جانی و گازهای گل خانه ای، تخریب لایه اوزون)
ششم	روش های کنترل آلودگی هوا، مقررات آلودگی هوا
هفتم	مقدمه ای راجع به پرتوهای یونیزان، حفاظت در برابر تشعشع، واحدها و استانداردهای بین المللی
هشتم	آلودگی محیط زیست به موادرادیواکتیو، دفع زباله های اتمی و اثرات بیولوژیکی پرتوها
روش های آموزشی (نحوه ارائه درس): ۱- سخنرانی ۲- بحث عمومی در کلاس ۳- ارائه تمرین کلاسی و پرسش و پاسخ	
وسایل آموزشی: استفاده از تکنولوژی های آموزشی موجود در دانشکده و دیتا خواهد بود.	
وظایف و تکالیف دانشجوی: ۱- حضور مرتب و به موقع سر کلاس ۲- مشارکت فعال در مباحث درسی	
روش های ارزیابی دانشجو (سهم هر روش بر حسب درصد نوشته شود): روش های ارزیابی در طول دوره: مشارکت در بحثهای کلاس درس و ارائه سمینار ۲۰ درصد روش های ارزیابی در انتهای دوره: امتحان پایان ترم ۸۰ درصد	
منابع اصلی درس: ۱- افشین ملکی، محمدعلی ززولی، ادريس بذرافشان، کلیات بهداشت محیط: بهداشت مسکن و اماکن عمومی، بهداشت مواد غذایی بهداشت پرتوها، چاپ سماط، ۱۳۸۹ ۲- بهداشت مواد غذایی، تالیف دکتر داوود فرج زاده آلان، انتشارات نور دانش، ۱۳۷۹ ۳- هوشیار حسینی، محمد شیرمردی، نغمه احمدی موسی آباد، کلیات بهداشت محیط، انتشارات خانیران، ۱۳۹۷	