



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح درس (Course Plan)

نام درس: کنترل بهداشتی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	کد درس: ۱۶۱۰۳۵
مقطع تحصیلی: کارشناسی پیوسته	رشته تحصیلی: مهندسی بهداشت محیط
گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	پیش نیاز: اصول اپیدمیولوژی، میکروب شناسی محیط، شیمی محیط
تعداد واحد: 1.5 واحد نظری	محل برگزاری: دانشکده بهداشت
روز و ساعت برگزاری: روز یک شنبه ساعت ۱۶-۱۸	مسئول درس: خانم دکتر معصومه بیک محمدی
طراحی اولیه ■ بازنگری	
هدف کلی دوره: اهمیت غذای سالم در حفظ سلامت انسان بر کسی پوشیده نیست. بنابراین تعلیم علوم و فنون مختلف در تولید مواد غذایی، نگهداری و تبدیل مواد غذایی، تغییرات نامطلوب مواد غذایی تحت تأثیر عوامل فیزیکی، بیولوژیکی و مسمومیت های مواد غذایی می تواند در تولید غذای سالم و در نتیجه حفظ سلامت انسان مؤثر باشد.	
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 مدر 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 اول	آشنایی با مفاهیم کلی بهداشت مواد غذایی
جلسه دوم	ماهیت بیماری های با منشاء مواد غذایی، افزودنی های مواد غذایی
جلسه سوم	فناوری و روش های نگهداری مواد غذایی
جلسه چهارم	انبار کردن، تأثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی، آماده سازی و عرضه بهداشتی
جلسه پنجم	روش های ضدعفونی تجهیزات تهیه و توزیع مواد غذایی
جلسه ششم	بهداشت فردی، بازرسی تهیه و توزیع مواد غذایی
جلسه هفتم	بازرسی بهداشتی شیر، روش های پاستوریزاسیون، استانداردهای بهداشتی لبنیات
جلسه هشتم	اصول HACCP، بازرسی بهداشتی کنسرو، کاربرد سردخانه



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح درس (Course Plan)

جلسه نهم	بازرسی بهداشتی گوشت، آبزیان، طیور و تخم مرغ
جلسه دهم	ویژگی های ساختمانی، روشنایی و تهویه مراکز تهیه و توزیع غذا
جلسه یازدهم	تأمین آب، دفع زباله و دفع فاضلاب مراکز تهیه و توزیع غذا
جلسه دوازدهم	نمونه برداری از مواد غذایی و سطوح
جلسه سیزدهم	آزمایش تشخیص آلودگی مواد غذایی و رنگ به عنوان افزودنی و کنترل کیفی نان
جلسه چهاردهم	اندازه گیری آنتی بیوتیک در مواد غذایی و آزمایش میکروبی مواد غذایی
جلسه پانزدهم	بازدید از کارخانه مواد غذایی
جلسه شانزدهم	کنفرانس و رفع اشکال
جلسه هفدهم	امتحان پایان ترم
روش های آموزشی (نحوه ارائه درس): ارائه بصورت پاورپوینت، حل تمرین، پرسش و پاسخ، تهیه فیلم و صوت جهت آموزش مجازی	
وسایل آموزشی: کامپیوتر، اینترنت	
وظایف و تکالیف دانشجوی: ۱-انجام تکالیف و فعالیتهای درسی ۲- ارائه کنفرانس ۳- شرکت در امتحان پایانترم	
روش های ارزیابی دانشجو (سهم هر روش بر حسب درصد نوشته شود): روش های ارزیابی در طول دوره: مشارکت درانجام آزمایشات (۳۰٪) روش های ارزیابی در انتهای دوره: امتحان پایان ترم (۷۰٪)	
منابع اصلی درس: - Salvato J, Nemerow, N (2003), "Environmental Engineering", John Wiley& Sons; 5 edition. - Newstow, D (2016), Food Safety Management Programs: Applications, Best Practice, and Compliance, CRC Press; Reprint edition. - Selamat, J Iqbal. S (2016), "Food Safety: Basic Concepts, Recent Issues, and	



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح درس (Course Plan)

Future Challenges”, Springer; q1st ed.

- Ray, B (2013), “Fundament food Microbiology”, CRC Press; 5 edition.

- رکنی، نوردهر (1391)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران.

- پروانه ویدا (۱۳۹۲)، کنترل کیفی و آزمایش های شیمیایی مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران.