

بسمه تعالی
دانشگاه علوم پزشکی گلستان
دفتر مطالعات و توسعه آموزش دانشکده بهداشت
طرح دوره ترمی (course plan) بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی

نام درس : بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی	
طول دوره : ۱ ترم	تاریخ برگزاری : نیمسال اول سال تحصیلی ۹۷-۹۸
تعداد واحد : ۲	محل برگزاری : دانشکده بهداشت
گروه مدرسین : دکتر مجتبی رئیس	پیش نیاز :
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران : کارشناسی بهداشت محیط ناپیوسته	

اهداف کلی :
۱. آشنایی دانشجویان با مفاهیم و تعاریف و همچنین دستورالعمل های موجود در مورد بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی
اهداف اختصاصی :
بخش اول: دانشجو پس از طی دوره باید در راستای هر هدف کلی، به اهداف رفتاری زیر دست یابد
۱. قادر باشد اصول و اهداف بازرسی مواد غذایی را شرح دهد.
۲. قادر باشد روش های نمونه برداری و بازرسی صحیح را توضیح دهد
۳. قادر باشد انواع آلوده کننده های مواد غذایی را شرح دهد.
۴. قادر باشد انواع تقلبات رایج در مواد غذایی را شناسایی نماید.
روش تدریس: سخنرانی - پرسش و پاسخ - فعالیت کلاسی
سیاست ها و قوانین کلاس :
وظایف و تکالیف دانشجو :
حضور به موقع در کلاس درس - ارائه فعالیت و تکالیف کلاسی تعیین شده - مشارکت فعال در بحث ها
روش ارزشیابی دانشجو و درصد سهم آن در نمره پایانی:
۶ نمره میان ترم و فعالیت کلاسی - ۱۴ نمره پایان ترم (تشریحی)
تاریخ امتحانات در طول ترم و پایان ترم :
طبق برنامه آموزش
منابع مطالعه
منابع اصلی :
بهداشت مواد غذایی دکتر فرج زاده آلان
مبانی کنترل کیفیت در صنایع غذایی مهندس رسول پایان

فهرست محتوا و ترتیب ارائه درس

ردیف	تاریخ	ساعت	عناوین	مدرس
۱	۹۷/۰۶/۲۸	۱۴-۱۶	تاریخچه و تعاریف علم بهداشت و بازرسی مواد غذایی	دکتر رئیسی
۲	۹۷/۰۷/۰۴	۱۴-۱۶	تغذیه و چالش های در موجود در زمینه بهداشت و بازرسی مواد غذایی	دکتر رئیسی
۳	۹۷/۰۷/۱۱	۱۴-۱۶	باکتری های گرم مثبت بیماریزای مواد غذایی	دکتر رئیسی
۴	۹۷/۰۷/۱۸	۱۴-۱۶	باکتری های گرم منفی بیماریزای مواد غذایی	دکتر رئیسی
۵	۹۷/۰۷/۲۵	۱۴-۱۶	مخمرهای با منشا مواد غذایی	دکتر رئیسی
۶	۹۷/۰۸/۰۲	۱۴-۱۶	کپک های با منشا مواد غذایی	دکتر رئیسی
۷	۹۷/۰۸/۰۹	۱۴-۱۶	مسمومیت های شیمیایی مواد غذایی	دکتر رئیسی
۸	۹۷/۰۸/۲۳	۱۴-۱۶	مسمومیت های با منشا سموم قارچی	دکتر رئیسی
۹	۹۷/۰۸/۳۰	۱۴-۱۶	تقلبات مرتبط با مواد غذایی	دکتر رئیسی
۱۰	۹۷/۰۹/۰۷	۱۴-۱۶	میان ترم	دکتر رئیسی
۱۱	۹۷/۰۹/۱۴	۱۴-۱۶	روش های فیزیکی نگهداری مواد غذایی	دکتر رئیسی
۱۲	۹۷/۰۹/۲۱	۱۴-۱۶	روش های شیمیایی نگهداری مواد غذایی	دکتر رئیسی
۱۳	۹۷/۰۹/۲۸	۱۴-۱۶	روش های نمونه برداری مواد غذایی	دکتر رئیسی
۱۴	۹۷/۱۰/۰۵	۱۴-۱۶	روش های آزمون نمونه های غذایی در آزمایشگاه مواد غذایی	دکتر رئیسی
۱۵	۹۷/۱۰/۱۲	۱۴-۱۶	سمینار کلاسی و مرور	دکتر رئیسی
۱۶	۹۷/۱۱/۱۸	۱۰-۱۲	امتحان پایان ترم	