

بسمه تعالی
دانشگاه علوم پزشکی گلستان
دفتر توسعه آموزش دانشکده بهداشت
طرح دوره (course plan) بهداشت مواد غذایی

نام درس : بهداشت مواد غذایی	
طول دوره : نیمسال اول سال تحصیلی 94-1393	تاریخ برگزاری : شنبه ها ، ساعت 8-10
تعداد واحد : 2 واحد، 1 واحد نظری و 1 واحد عملی	محل برگزاری : دانشکده بهداشت
گروه مدرسین : دکتر مجتبی رئیس	پیش نیاز : ندارد
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران : ترم 3 کارشناسی بهداشت محیط پیوسته	
آدرس دفتر کار: دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی گرگان	
روزهای تماس:	
تلفن تماس:	
پست الکترونیک: drmraeisi@goums.ac.ir	

اهداف کلی :
1. آشنایی دانشجویان با انواع مخاطرات ایجاد شده بوسیله ی مواد غذایی
2. آشنایی دانشجویان با انواع تقلبات رایج در مواد غذایی
3. آشنایی با روش های نگهداری مناسب مواد غذایی
4. آشنایی با برخی از استانداردهای موجود در زمینه پیشگیری از آلودگی مواد غذایی
اهداف اختصاصی : دانشجویان پس از طی دوره باید در راستای هر هدف کلی، به اهداف زیر دست یابند :
1. کلیات، اصول و تعاریف بهداشت مواد غذایی را بیان نماید.
2. در مورد چالش های موجود در مورد تغذیه جهانی توضیحات کاملی ارائه دهد.
3. در مورد اهمیت آلودگی مواد غذایی و فساد مواد غذایی و تعاریف موجود در این زمینه توضیحاتی دهد.
4. نقش عوامل باکتریایی را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل باکتریال ایجاد کننده مخاطره را نام ببرد.
5. نقش ویروس ها و قارچ ها را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل ایجاد کننده مخاطره در این رابطه را نام ببرد.
6. اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی را بیان نماید.
7. انواع مسمومیت های مواد غذایی را نام برده و در مورد آن ها توضیحات کامل ارائه دهد.
8. شرایط مختلف پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری مواد لبنی را بیان نماید.
9. بیماریهای منتقله بوسیله ی شیر را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
10. بیماریهای منتقله بوسیله ی گوشت را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
11. روش های سالمسازی گوشت و فراورده های گوشتی و نحوه تشخیص گوشت فاسد را بیان نماید.
روش تدریس : سخنرانی، پرسش و پاسخ، ارائه توسط دانشجویان
سیاست ها و قوانین کلاس :
1. غیبت دانشجو بر اساس مقررات آموزشی دانشکده می باشد.
2. حضور به موقع دانشجو در کلاس و قبل از حضور استاد
وظایف و تکالیف دانشجو :
1. رعایت نظم و انضباط در کلاس
2. مشارکت فعال برای ارائه برخی مباحث در کلاس

روش ارزشیابی دانشجوی و درصد سهم آندر نمره پایانی:

1. حضور فعال و موثر در کلاس 20درصد

2. ارائه سمینار در کلاس 30درصد

2. آزمون پایان ترم 50درصد

تاریخ امتحانات در طول ترم و پایان ترم: 1393/10/29 ساعت 10-12

منابع مطالعه

منبع اصلی: بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر داود فرج زاده آلان، انتشارات نور دانش

منبع برای مطالعه بیشتر: تغذیه و بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر نسرین امیدوار شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران

منبع برای مطالعه بیشتر: اصول بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر نوردهر رکنی انتشارات دانشگاه تهران

فهرست محتوا و ترتیب ارائه درس

ردیف	تاریخ	ساعت	عناوین	مدرس
1	1393/6/22	8-10	کلیات، اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
2	1393/6/29	8-10	چالش های تغذیه جهانی و اصول تغذیه کیفی	دکتر مجتبی رئیس
3	1393/7/5	8-10	آلودگی مواد غذایی، فساد مواد غذایی و انواع آن ها	دکتر مجتبی رئیس
4	1393/7/12	8-10	باکتری های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
5	1393/7/19	8-10	کپک ها، مخمرها و بروس های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
6	1393/7/26	8-10	انواع مهم مسمومیت های مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
7	1392/8/3	8-10	آشنایی با تقلبات رایج در مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
8	1393/8/10	8-10	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
9	1393/8/17	8-10	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن ها	دکتر مجتبی رئیس
10	1393/8/24	8-10	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	دکتر مجتبی رئیس
11	1393/9/1	8-10	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی شیر	دکتر مجتبی رئیس
12	1393/9/8	8-10	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی	دکتر مجتبی رئیس
13	1393/9/15	8-10	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم	دکتر مجتبی رئیس
14	1393/9/22	8-10	تعطیل رسمی	
15	1393/9/29		آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
16	1393/10/6	8-10	بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران مرتبط با مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
17	1393/10/13	8-10	رفع اشکال و مرور مطالب جلسات قبلی	دکتر مجتبی رئیس

بسمه تعالی
دانشگاه علوم پزشکی گلستان
دفتر توسعه آموزش دانشکده بهداشت
طرح دوره (course plan) بهداشت مواد غذایی

نام درس : بهداشت مواد غذایی	
طول دوره : نیمسال اول سال تحصیلی 94-1393	تاریخ برگزاری : شنبه ها ، ساعت 8-10
تعداد واحد : 2 واحد، 1 واحد نظری و 1 واحد عملی	محل برگزاری : دانشکده بهداشت
گروه مدرسین : دکتر مجتبی رئیس	پیش نیاز : ندارد
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران : ترم 3 کارشناسی بهداشت محیط پیوسته	
آدرس دفتر کار: دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی گرگان	
روزهای تماس:	
تلفن تماس: 211-32436102	
پست الکترونیک: drmraeisi@goums.ac.ir	

اهداف کلی :
1. آشنایی دانشجویان با انواع مخاطرات ایجاد شده بوسیله ی مواد غذایی
2. آشنایی دانشجویان با انواع تقلبات رایج در مواد غذایی
3. آشنایی با روش های نگهداری مناسب مواد غذایی
4. آشنایی با برخی از استانداردهای موجود در زمینه پیگیری از آلودگی مواد غذایی
اهداف اختصاصی : دانشجویان پس از طی دوره باید در راستای هر هدف کلی، به اهداف زیر دست یابند :
1. کلیات، اصول و تعاریف بهداشت مواد غذایی را بیان نماید.
2. در مورد چالش های موجود در مورد تغذیه جهانی توضیحات کاملی ارائه دهد.
3. در مورد اهمیت آلودگی مواد غذایی و فساد مواد غذایی و تعاریف موجود در این زمینه توضیحاتی دهد.
4. نقش عوامل باکتریایی را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل باکتریال ایجاد کننده مخاطره را نام ببرد.
5. نقش ویروس ها و قارچ ها را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل ایجاد کننده مخاطره در این رابطه را نام ببرد.
6. اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی را بیان نماید.
7. انواع مسمومیت های مواد غذایی را نام برده و در مورد آن ها توضیحات کامل ارائه دهد.
8. شرایط مختلف پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری مواد لبنی را بیان نماید.
9. بیماریهای منتقله بوسیله ی شیر را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
10. بیماریهای منتقله بوسیله ی گوشت را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
11. روش های سالمسازی گوشت و فراورده های گوشتی و نحوه تشخیص گوشت فاسد را بیان نماید.
روش تدریس : سخنرانی، پرسش و پاسخ، ارائه توسط دانشجویان
سیاست ها و قوانین کلاس :
1. غیبت دانشجو بر اساس مقررات آموزشی دانشکده می باشد.
2. حضور به موقع دانشجو در کلاس و قبل از حضور استاد
وظایف و تکالیف دانشجو :
1. رعایت نظم و انضباط در کلاس
2. مشارکت فعال برای ارائه برخی مباحث در کلاس

روش ارزشیابی دانشجوی و درصد سهم آندر نمره پایانی:

1. حضور فعال و موثر در کلاس 20درصد

2. ارائه سمینار در کلاس 30درصد

2. آزمون پایان ترم 50درصد

تاریخ امتحانات در طول ترم و پایان ترم: 1393/10/29 ساعت 10-12

منابع مطالعه

منبع اصلی: بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر داود فرج زاده آلان، انتشارات نور دانش

منبع برای مطالعه بیشتر: تغذیه و بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر نسرین امیدوار شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران

منبع برای مطالعه بیشتر: اصول بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر نوردهر رکنی انتشارات دانشگاه تهران

فهرست محتوا و ترتیب ارائه درس

ردیف	تاریخ	ساعت	عناوین	مدرس
1	1393/6/22	8-10	کلیات، اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
2	1393/6/29	8-10	چالش های تغذیه جهانی و اصول تغذیه کیفی	دکتر مجتبی رئیس
3	1393/7/5	8-10	آلودگی مواد غذایی، فساد مواد غذایی و انواع آن ها	دکتر مجتبی رئیس
4	1393/7/12	8-10	باکتری های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
5	1393/7/19	8-10	کپک ها، مخمرها و بروس های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
6	1393/7/26	8-10	انواع مهم مسمومیت های مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
7	1392/8/3	8-10	آشنایی با تقلبات رایج در مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
8	1393/8/10	8-10	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
9	1393/8/17	8-10	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن ها	دکتر مجتبی رئیس
10	1393/8/24	8-10	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	دکتر مجتبی رئیس
11	1393/9/1	8-10	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی شیر	دکتر مجتبی رئیس
12	1393/9/8	8-10	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی	دکتر مجتبی رئیس
13	1393/9/15	8-10	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم	دکتر مجتبی رئیس
14	1393/9/22	8-10	تعطیل رسمی	
15	1393/9/29		آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
16	1393/10/6	8-10	بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران مرتبط با مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
17	1393/10/13	8-10	رفع اشکال و مرور مطالب جلسات قبلی	دکتر مجتبی رئیس

بسمه تعالی
دانشگاه علوم پزشکی گلستان
دفتر توسعه آموزش دانشکده بهداشت
طرح دوره (course plan) بهداشت مواد غذایی

نام درس : بهداشت مواد غذایی	
طول دوره : نیمسال اول سال تحصیلی 94-1393	تاریخ برگزاری : شنبه ها ، ساعت 8-10
تعداد واحد : 2 واحد، 1 واحد نظری و 1 واحد عملی	محل برگزاری : دانشکده بهداشت
گروه مدرسین : دکتر مجتبی ربیسی	پیش نیاز : ندارد
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران : ترم 3 کارشناسی بهداشت محیط پیوسته	
آدرس دفتر کار: دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی گرگان	
روزهای تماس:	
تلفن تماس: 211-32436102	
پست الکترونیک: drmraeisi@goums.ac.ir	

اهداف کلی :
1. آشنایی دانشجویان با انواع مخاطرات ایجاد شده بوسیله ی مواد غذایی
2. آشنایی دانشجویان با انواع تقلبات رایج در مواد غذایی
3. آشنایی با روش های نگهداری مناسب مواد غذایی
4. آشنایی با برخی از استانداردهای موجود در زمینه پیگیری از آلودگی مواد غذایی
اهداف اختصاصی : دانشجویان پس از طی دوره باید در راستای هر هدف کلی، به اهداف زیر دست یابند :
1. کلیات، اصول و تعاریف بهداشت مواد غذایی را بیان نماید.
2. در مورد چالش های موجود در مورد تغذیه جهانی توضیحات کاملی ارائه دهد.
3. در مورد اهمیت آلودگی مواد غذایی و فساد مواد غذایی و تعاریف موجود در این زمینه توضیحاتی دهد.
4. نقش عوامل باکتریایی را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل باکتریال ایجاد کننده مخاطره را نام ببرد.
5. نقش ویروس ها و قارچ ها را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل ایجاد کننده مخاطره در این رابطه را نام ببرد.
6. اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی را بیان نماید.
7. انواع مسمومیت های مواد غذایی را نام برده و در مورد آن ها توضیحات کامل ارائه دهد.
8. شرایط مختلف پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری مواد لبنی را بیان نماید.
9. بیماریهای منتقله بوسیله ی شیر را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
10. بیماریهای منتقله بوسیله ی گوشت را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
11. روش های سالمسازی گوشت و فراورده های گوشتی و نحوه تشخیص گوشت فاسد را بیان نماید.
روش تدریس : سخنرانی، پرسش و پاسخ، ارائه توسط دانشجویان
سیاست ها و قوانین کلاس :
1. غیبت دانشجو بر اساس مقررات آموزشی دانشکده می باشد.
2. حضور به موقع دانشجو در کلاس و قبل از حضور استاد
وظایف و تکالیف دانشجو :
1. رعایت نظم و انضباط در کلاس
2. مشارکت فعال برای ارائه برخی مباحث در کلاس

روش ارزشیابی دانشجوی و درصد سهم آندر نمره پایانی:

1. حضور فعال و موثر در کلاس 20درصد

2. ارائه سمینار در کلاس 30درصد

2. آزمون پایان ترم 50درصد

تاریخ امتحانات در طول ترم و پایان ترم: 1393/10/29 ساعت 10-12

منابع مطالعه

منبع اصلی: بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر داود فرج زاده آلان، انتشارات نور دانش

منبع برای مطالعه بیشتر: تغذیه و بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر نسرین امیدوار شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران

منبع برای مطالعه بیشتر: اصول بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر نوردهر رکنی انتشارات دانشگاه تهران

فهرست محتوا و ترتیب ارائه درس

ردیف	تاریخ	ساعت	عناوین	مدرس
1	1393/6/22	8-10	کلیات، اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
2	1393/6/29	8-10	چالش های تغذیه جهانی و اصول تغذیه کیفی	دکتر مجتبی رئیس
3	1393/7/5	8-10	آلودگی مواد غذایی، فساد مواد غذایی و انواع آن ها	دکتر مجتبی رئیس
4	1393/7/12	8-10	باکتری های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
5	1393/7/19	8-10	کپک ها، مخمرها و بروس های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
6	1393/7/26	8-10	انواع مهم مسمومیت های مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
7	1392/8/3	8-10	آشنایی با تقلبات رایج در مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
8	1393/8/10	8-10	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
9	1393/8/17	8-10	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن ها	دکتر مجتبی رئیس
10	1393/8/24	8-10	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	دکتر مجتبی رئیس
11	1393/9/1	8-10	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی شیر	دکتر مجتبی رئیس
12	1393/9/8	8-10	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی	دکتر مجتبی رئیس
13	1393/9/15	8-10	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم	دکتر مجتبی رئیس
14	1393/9/22	8-10	تعطیل رسمی	
15	1393/9/29		آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
16	1393/10/6	8-10	بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران مرتبط با مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
17	1393/10/13	8-10	رفع اشکال و مرور مطالب جلسات قبلی	دکتر مجتبی رئیس

طرح دوره (course plan) بهداشت مواد غذایی

نام درس : بهداشت مواد غذایی	
طول دوره : نیمسال اول سال تحصیلی 94-1393	تاریخ برگزاری : شنبه ها ، ساعت 8-10
تعداد واحد : 2 واحد، 1 واحد نظری و 1 واحد عملی	محل برگزاری : دانشکده بهداشت
گروه مدرسين : دکتر مجتبی رئیس	پیش نیاز : ندارد
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران : ترم 3 کارشناسی بهداشت محیط پیوسته	
آدرس دفتر کار: دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی گرگان	
روزهای تماس:	
تلفن تماس: 211-32436102	
پست الکترونیک: drmraeisi@goums.ac.ir	

اهداف کلی :

1. آشنایی دانشجویان با انواع مخاطرات ایجاد شده بوسیله ی مواد غذایی
2. آشنایی دانشجویان با انواع تقلبات رایج در مواد غذایی
3. آشنایی با روش های نگهداری مناسب مواد غذایی
4. آشنایی با برخی از استانداردهای موجود در زمینه پیشگیری از آلودگی مواد غذایی

اهداف اختصاصی : دانشجویان پس از طی دوره باید در راستای هر هدف کلی، به اهداف زیر دست یابند :

1. کلیات، اصول و تعاریف بهداشت مواد غذایی را بیان نماید.
2. در مورد چالش های موجود در مورد تغذیه جهانی توضیحات کاملی ارائه دهد.
3. در مورد اهمیت آلودگی مواد غذایی و فساد مواد غذایی و تعاریف موجود در این زمینه توضیحاتی دهد.
4. نقش عوامل باکتریایی را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل باکتریال ایجاد کننده مخاطره را نام ببرد.
5. نقش ویروس ها و قارچ ها را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل ایجاد کننده مخاطره در این رابطه را نام ببرد.
6. اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی را بیان نماید.
7. انواع مسمومیت های مواد غذایی را نام برده و در مورد آن ها توضیحات کامل ارائه دهد.
8. شرایط مختلف پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری مواد لبنی را بیان نماید.
9. بیماریهای منتقله بوسیله ی شیر را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
10. بیماریهای منتقله بوسیله ی گوشت را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
11. روش های سالمسازی گوشت و فرآورده های گوشتی و نحوه تشخیص گوشت فاسد را بیان نماید.

روش تدریس : سخنرانی، پرسش و پاسخ، ارائه توسط دانشجویان

سیاست ها و قوانین کلاس :

1. غیبت دانشجو بر اساس مقررات آموزشی دانشکده می باشد.
 2. حضور به موقع دانشجو در کلاس و قبل از حضور استاد
- وظایف و تکالیف دانشجو :
1. رعایت نظم و انضباط در کلاس
 2. مشارکت فعال برای ارائه برخی مباحث در کلاس

روش ارزشیابی دانشجوی و درصد سهم آندر نمره پایانی:

1. حضور فعال و موثر در کلاس 20درصد

2. ارائه سمینار در کلاس 30درصد

2. آزمون پایان ترم 50درصد

تاریخ امتحانات در طول ترم و پایان ترم: 1393/10/29 ساعت 10-12

منابع مطالعه

منبع اصلی: بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر داود فرج زاده آلان، انتشارات نور دانش

منبع برای مطالعه بیشتر: تغذیه و بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر نسرین امیدوار شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران

منبع برای مطالعه بیشتر: اصول بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر نوردهر رکنی انتشارات دانشگاه تهران

فهرست محتوا و ترتیب ارائه درس

ردیف	تاریخ	ساعت	عناوین	مدرس
1	1393/6/22	8-10	کلیات، اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
2	1393/6/29	8-10	چالش های تغذیه جهانی و اصول تغذیه کیفی	دکتر مجتبی رئیس
3	1393/7/5	8-10	آلودگی مواد غذایی، فساد مواد غذایی و انواع آن ها	دکتر مجتبی رئیس
4	1393/7/12	8-10	باکتری های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
5	1393/7/19	8-10	کپک ها، مخمرها و بروس های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
6	1393/7/26	8-10	انواع مهم مسمومیت های مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
7	1392/8/3	8-10	آشنایی با تقلبات رایج در مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
8	1393/8/10	8-10	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
9	1393/8/17	8-10	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن ها	دکتر مجتبی رئیس
10	1393/8/24	8-10	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	دکتر مجتبی رئیس
11	1393/9/1	8-10	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی شیر	دکتر مجتبی رئیس
12	1393/9/8	8-10	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی	دکتر مجتبی رئیس
13	1393/9/15	8-10	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم	دکتر مجتبی رئیس
14	1393/9/22	8-10	تعطیل رسمی	
15	1393/9/29		آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
16	1393/10/6	8-10	بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران مرتبط با مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
17	1393/10/13	8-10	رفع اشکال و مرور مطالب جلسات قبلی	دکتر مجتبی رئیس

بسمه تعالی
دانشگاه علوم پزشکی گلستان
دفتر توسعه آموزش دانشکده بهداشت
طرح دوره (course plan) بهداشت مواد غذایی

نام درس : بهداشت مواد غذایی	
طول دوره : نیمسال اول سال تحصیلی 94-1393	تاریخ برگزاری : شنبه ها ، ساعت 8-10
تعداد واحد : 2 واحد، 1 واحد نظری و 1 واحد عملی	محل برگزاری : دانشکده بهداشت
گروه مدرسین : دکتر مجتبی رئیس	پیش نیاز : ندارد
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران : ترم 3 کارشناسی بهداشت محیط پیوسته	
آدرس دفتر کار: دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی گرگان	
روزهای تماس:	
تلفن تماس: 211-32436102	
پست الکترونیک: drmrareisi@goums.ac.ir	

اهداف کلی :
1. آشنایی دانشجویان با انواع مخاطرات ایجاد شده بوسیله ی مواد غذایی
2. آشنایی دانشجویان با انواع تقلبات رایج در مواد غذایی
3. آشنایی با روش های نگهداری مناسب مواد غذایی
4. آشنایی با برخی از استانداردهای موجود در زمینه پیشگیری از آلودگی مواد غذایی
اهداف اختصاصی : دانشجویان پس از طی دوره باید در راستای هر هدف کلی، به اهداف زیر دست یابند :
1. کلیات، اصول و تعاریف بهداشت مواد غذایی را بیان نماید.
2. در مورد چالش های موجود در مورد تغذیه جهانی توضیحات کاملی ارائه دهد.
3. در مورد اهمیت آلودگی مواد غذایی و فساد مواد غذایی و تعاریف موجود در این زمینه توضیحاتی دهد.
4. نقش عوامل باکتریایی را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل باکتریال ایجاد کننده مخاطره را نام ببرد.
5. نقش ویروس ها و قارچ ها را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل ایجاد کننده مخاطره در این رابطه را نام ببرد.
6. اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی را بیان نماید.
7. انواع مسمومیت های مواد غذایی را نام برده و در مورد آن ها توضیحات کامل ارائه دهد.
8. شرایط مختلف پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری مواد لبنی را بیان نماید.
9. بیماریهای منتقله بوسیله ی شیر را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
10. بیماریهای منتقله بوسیله ی گوشت را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
11. روش های سالمسازی گوشت و فرآورده های گوشتی و نحوه تشخیص گوشت فاسد را بیان نماید.
روش تدریس : سخنرانی، پرسش و پاسخ، ارائه توسط دانشجویان
سیاست ها و قوانین کلاس :
1. غیبت دانشجو بر اساس مقررات آموزشی دانشکده می باشد.
2. حضور به موقع دانشجو در کلاس و قبل از حضور استاد
وظایف و تکالیف دانشجو :
1. رعایت نظم و انضباط در کلاس
2. مشارکت فعال برای ارائه برخی مباحث در کلاس

روش ارزشیابی دانشجوی و درصد سهم آندر نمره پایانی:

1. حضور فعال و موثر در کلاس 20درصد

2. ارائه سمینار در کلاس 30درصد

2. آزمون پایان ترم 50درصد

تاریخ امتحانات در طول ترم و پایان ترم: 1393/10/29 ساعت 10-12

منابع مطالعه

منبع اصلی: بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر داود فرج زاده آلان، انتشارات نور دانش

منبع برای مطالعه بیشتر: تغذیه و بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر نسرین امیدوار شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران

منبع برای مطالعه بیشتر: اصول بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر نوردهر رکنی انتشارات دانشگاه تهران

فهرست محتوا و ترتیب ارائه درس

ردیف	تاریخ	ساعت	عناوین	مدرس
1	1393/6/22	8-10	کلیات، اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
2	1393/6/29	8-10	چالش های تغذیه جهانی و اصول تغذیه کیفی	دکتر مجتبی رئیس
3	1393/7/5	8-10	آلودگی مواد غذایی، فساد مواد غذایی و انواع آن ها	دکتر مجتبی رئیس
4	1393/7/12	8-10	باکتری های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
5	1393/7/19	8-10	کپک ها، مخمرها و بروس های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
6	1393/7/26	8-10	انواع مهم مسمومیت های مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
7	1392/8/3	8-10	آشنایی با تقلبات رایج در مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
8	1393/8/10	8-10	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
9	1393/8/17	8-10	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن ها	دکتر مجتبی رئیس
10	1393/8/24	8-10	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	دکتر مجتبی رئیس
11	1393/9/1	8-10	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی شیر	دکتر مجتبی رئیس
12	1393/9/8	8-10	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی	دکتر مجتبی رئیس
13	1393/9/15	8-10	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم	دکتر مجتبی رئیس
14	1393/9/22	8-10	تعطیل رسمی	
15	1393/9/29		آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
16	1393/10/6	8-10	بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران مرتبط با مواد غذایی	دکتر مجتبی رئیس
17	1393/10/13	8-10	رفع اشکال و مرور مطالب جلسات قبلی	دکتر مجتبی رئیس