



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی استان چهارمحال و بختیاری

## طرح دوره دروس نظری و عملی

نیمسال دوم ۱۴۰۳-۱۴۰۴

نام درس: بهداشت مواد غذایی

گروه آموزشی: بهداشت

دانشکده: علوم پزشکی بروجن

### ▪ مشخصات درس:

روز و ساعت برگزاری: دوشنبه ۱۰-۱۲	نام و شماره درس: بهداشت مواد غذایی
محل برگزاری: کلاس درس دانشکده علوم پزشکی بروجن	رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ناپیوسته بهداشت عمومی ۱۵۰۱۰۳۰
	تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۲ واحد نظری
	دروس پیش نیاز: -
	مسوول درس: داریوش مسعودی
اطلاعات تماس مسئول درس (تلفن، روزهای تماس، آدرس دفتر و ایمیل): شنبه تا چهارشنبه، دانشکده علوم پزشکی بروجن ( بروجن - میدان شهید بهشتی - بلوار شهید بنایی - ساختمان قبلی بیمارستان حضرت ولی عصر (عج)). شماره تماس: آدرس ایمیل:	

- هدف کلی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):
- آشنایی دانشجویان با انواع مخاطرات ایجاد شده بوسیله ی مواد غذایی ، تقلبات رایج در مواد غذایی و روش های نگهداری مناسب و استانداردهای مواد غذایی
- اهداف اختصاصی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):  
از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند:

- ۱- کلیات، اصول و تعاریف بهداشت مواد غذایی را بیان نماید.
- ۲- در مورد چالش های موجود در مورد تغذیه جهانی توضیحات کاملی ارائه دهد.
- ۳- در مورد اهمیت آلودگی مواد غذایی و فساد مواد غذایی و تعاریف موجود در این زمینه توضیحاتی دهد.
- ۴- 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.
- ۵- 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.
- ۶- اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی را بیان نماید.

- ۷- انواع مسمومیت های مواد غذایی را نام برده و در مورد آن ها توضیحات کامل ارائه دهد.
- ۸- شرایط مختلف پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری مواد لبنی را بیان نماید.
- ۹- بیماریهای منتقله بوسیله ی شیر را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
- ۱۰- بیماریهای منتقله بوسیله ی گوشت را نام برده و توضیحاتی در مورد آن ها ارائه نماید.
- ۱۱- روش های سالمسازی گوشت و فراورده های گوشتی و نحوه تشخیص گوشت فاسد را بیان نماید

---

▪ منابع درس:

- مطابق سرفصل شورای عالی برنامه ریزی علوم پزشکی وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و سایر منابع موجود در کتابخانه:
- 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
- نحوه ارزشیابی دانشجو و بارم مربوط به هر ارزشیابی:
  - حضور فعال، مداوم و بدون غیبت ۱۵ درصد
  - ارزشیابی تشخیصی: با استفاده از پرسش و پاسخ انجام می شود.
  - نتیجه: اگر نتیجه مثبت بود، بحث ادامه می یابد و در غیر این صورت پیش نیازها مرور می شوند.
  - فعالیت های ضمن تدریس: با استفاده از الگوی پیش سازمان دهنده و با بهره گیری از وسایل مورد نیاز انجام می شود.
  - امتحان میان ترم ۳۵ درصد
  - امتحان پایان ترم ۵۰ درصد
  - روش های تدریس:
  - سخنرانی کوتاه، بحث گروهی، پرسش و پاسخ،
  - مواد و وسایل آموزشی: کتاب، کامپیوتر، مازیک و وایت بورد، پاور پوینت

---

مسئولیت های فراگیران: مطابق با مقررات آموزشی حداکثر سقف مجاز در نظر گرفته شده و بیشتر از آن مجاز به شرکت در امتحان نخواهد بود.

وظایف و تکالیف دانشجو:

دانشجو بایستی به طور منظم و رأس ساعت مقرر در کلاس درس حاضر باشد.

دانشجو موظف است با آمادگی کامل و با مطالعه قبلی در کلاس درس حاضر باشد و در مباحث درسی شرکت فعال داشته باشد.

دانشجو موظف است در جلسات بحث گروهی شرکت فعال داشته باشد. هر دانشجو موظف است متناسب با برنامه اعلام شده قبلی، موضوع درسی مشخص شده خود را ارائه نماید.

\* تاریخ امتحان میان ترم: بعد از جلسه ۸

\* تاریخ امتحان پایان ترم: بعد از جلسه ۱۶ بر اساس برنامه امتحانی ارائه شده از واحد امور آموزش دانشکده

رعایت شئون اسلامی و حفظ احترام متقابل نسبت به استاد و همکلاسی ها  
سیاست مسئول دوره در خصوص برخورد با غیبت و تاخیر دانشجویان: بیش از ۳ جلسه غیبت از شرکت  
در امتحان پایان ترم جلوگیری می شود.

جدول زمان بندی ارائه درس

ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	روش تدریس	آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱	۱۴۰۳/۱۱/۲۹	۱۴-۱۶	کلیات، اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی	داریوش مسعودی	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	مرور مطالب هفته گذشته
۲	۱۴۰۳/۱۲/۶	۱۴-۱۶	چالش های تغذیه جهانی و اصول تغذیه کیفی	داریوش مسعودی	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	مرور مطالب هفته گذشته
۳	۱۴۰۳/۱۲/۱۳	۱۴-۱۶	آلودگی مواد غذایی، فساد مواد غذایی و انواع آن ها	داریوش مسعودی	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	مرور مطالب هفته گذشته
۴	۱۴۰۳/۱۲/۲۰	۱۴-۱۶	باکتری های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	داریوش مسعودی	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	مرور مطالب هفته گذشته
۵	۱۴۰۴/۰۱/۱۸	۱۴-۱۶	کپک ها، مخمرها و ویروس های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	داریوش مسعودی	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	مرور مطالب هفته گذشته
۶	۱۴۰۴/۰۱/۲۵	۱۴-۱۶	انواع مهم مسمومیت های مواد غذایی	داریوش مسعودی	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	مرور مطالب هفته گذشته
۷	۱۴۰۴/۰۳/۱	۱۴-۱۶	آشنایی با تقلبات رایج در مواد غذایی	داریوش مسعودی	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	مرور مطالب هفته گذشته
۸	۱۴۰۴/۰۳/۸	۱۴-۱۶	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	داریوش مسعودی	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	مرور مطالب هفته گذشته
۹	۱۴۰۴/۰۳/۱۵	۱۴-۱۶	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن ها	داریوش مسعودی	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	مرور مطالب هفته گذشته
۱۰	۱۴۰۴/۰۳/۲۲	۱۴-۱۶	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	داریوش مسعودی	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	مرور مطالب هفته گذشته
۱۱	۱۴۰۴/۰۳/۲۹	۱۴-۱۶	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی شیر	داریوش مسعودی	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	مرور مطالب هفته گذشته

مرور مطالب هفته گذشته	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	داریوش مسعودی	پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش های نگهداری محصولات لبنی	۱۴-۱۶	۱۴۰۴/۰۴/۵	۱۲
مرور مطالب هفته گذشته	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	داریوش مسعودی	بیماریهای مهم منتقله بوسیله ی گوشت و چگونگی تشخیص گوشت ناسالم	۱۴-۱۶	۱۴۰۴/۰۴/۱۲	۱۳
مرور مطالب هفته گذشته	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	داریوش مسعودی	آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی	۱۴-۱۶	۱۴۰۴/۰۴/۱۹	۱۴
مرور مطالب هفته گذشته	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	داریوش مسعودی	بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران مرتبط با مواد غذایی	۱۴-۱۶	۱۴۰۴/۰۴/۲۶	۱۵
مرور مطالب هفته گذشته	سخنرانی پرسش و پاسخ و بحث گروهی	داریوش مسعودی	رفع اشکال و مرور مطالب جلسات قبلی	۱۴-۱۶	۱۴۰۴/۰۵/۲	۱۶