



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی همدان

معاونت آموزشی

مرکز مطالعات و توسعه آموزش دانشگاه

فرم طراحی برنامه درسی

بخش اول

۱- مشخصات مدرس

نام و نام خانوادگی : دکتر علی حشمتی دانشکده : پزشکی

گروه آموزشی : بیوشیمی و تغذیه مدرک تحصیلی : دکتری بهداشت و کنترل مواد غذایی

مرتبه دانشگاهی : استادیار سابقه تدریس در دانشگاه به سال :
یکسال

۲- مشخصات درس

عنوان درس : بهداشت مواد غذایی

تعداد واحد : ۲ واحد نظری عملی -

نوع درس :

نظری عملی

دروس پیش نیاز برای این درس: پیش نیاز ندارد

سال تحصیلی ۱۳۹۵-۱۳۹۶ نیمسال اول نیمسال دوم ترم تابستانی

۲- مشخصات فراگیران

رشته تحصیلی : دانشجویان کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی

مقطع : کارشناسی

تعداد فراگیران : ۳۵ نفر

*در صورتیکه بیش از یک مدرس ، درس فوق را تدریس می نمایند ، لطفا تعداد

واحد یا مجموع ساعاتی را که جنابعالی تدریس می فرمایید ، قید نمایید.

بخش دوم :

۱- هدف (اهداف) کلی درس :

آشنایی دانشجو با اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی - شناخت آلودگی ها و بیماری های مرتبط با غذا و چگونگی نگهداری مواد غذایی و علل و عوامل مسمومیت های غذایی و میکروارگانیسم های به وجود آورنده آنها، مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی در اماکن تهیه و توزیع و آشنایی با شناخت بهداشت انواع مواد غذایی

شرح درس :

ماده غذایی سالم عناصر مغذی و ترکیبات مورد نیاز بدن انسان را برای ادامه حیات تامین نموده و در رشد و سلامتی افراد نقش مهمی را دارا هستند. آلودگی مواد غذایی به عوامل میکروبی و در مراحل تولید، فراوری، بسته بندی، حمل و نقل، نگهداری و پخت می تواند اتفاق افتد. آلودگی مواد غذایی می تواند باعث انتقال بیماریهای متفاوتی گردد. بنابراین نظارت بر تامین بهداشت مواد غذایی در مراحل ذکر شده بسیار دارای اهمیت می باشد در این درس دانشجویان با موارد مذکور شده آشنا شده و روشهای کنترل و جلوگیری از آلودگی مواد غذایی را می آموزند.

۲- برنامه زمان بندی درس

ردیف	عنوان مبحث جلسه	اهداف کلی هر جلسه
۱	- مقدمات	آشنایی با کلیات بهداشت مواد غذایی، تعریف و اهمیت بهداشت مواد غذایی و عوامل فاسد کننده مواد غذایی-
۲	- میکروبیولوژی مواد غذایی	آشنایی با انواع میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی- عوامل موثر بر رشد میکرواورگانیزم ها در مواد غذایی -
۳	- میکروبیولوژی مواد غذایی	آشنایی با باکتریها، کپک ها و مخمرها مهم و حائز اهمیت در بهداشت مواد غذایی
۴	- مسمومیت های غذایی ناشی از باکتریهای گرم مثبت	آشنایی با مسمومیت های غذایی ناشی از استافیلوکوکوس اروئوس، باسیلوس سرئوس، کلستریدیوم بوتولینوم و پرفریچنس ، اشیشیا کلی، شیگلا، کامپیلوباکتر و یرسینیا
۵	- مسمومیت های غذایی ناشی از باکتریهای گرم منفی	آشنایی با مسمومیت های غذایی ناشی از اشیشیا کلی، شیگلا، کامپیلوباکتر، کلبسیلا و یرسینیا
۶	- مایکوتوکسین ها	آشنایی با انواع مایکوتوکسین ها و آگاهی در زمینه اهمیت ، عوارض و روشهای کنترل مایکوتوکسین ها
۷	- افزودنی های مواد غذایی	آشنایی با تعریف افزودنی های مواد غذایی- انواع - اهداف استفاده- عوارض آنها
۸	- آلودگی های شیمیایی مواد غذایی	آشنایی با آلاینده های شیمیایی مواد غذایی منجمله فلزات سنگین- باقیمانده داروها و هورمون ها- آفت کش ها
۹	- روشهای نگهداری مواد غذایی	آشنایی با اصول و انواع روش های نگهداری مواد غذایی
۱۰	- روشهای نمونه برداری مواد غذایی	آشنایی با روشهای نمونه برداری مواد غذایی
۱۱	- بهداشت شیر و فرآورده های لبنی	آشنایی با بهداشت شیر و فرآورده های لبنی - تعریف شیر- ترکیبات شیر- عوامل فساد

شیر- بیماریهای منتقله از طریق شیر- روش های سالم سازی شیر- روشهای تشخیصی تقلبات در شیر		
آشنایی با بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی - تعریف گوشت- ترکیبات گوشت- روشهای بهداشتی ذبح دام - روش بازرسی گوشت- بیماریهای منتقله از طریق گوشت	- بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی	۱۲
آشنایی با بهداشت تخم مرغ - ترکیبات تخم مرغ- عوامل فساد تخم مرغ- روشهای تشخیص فساد تخم مرغ	- بهداشت تخم مرغ	۱۳
آشنایی با بازرسی و بهداشت ماهی - تفاوت تغذیه ای ماهیان پرورشی و غیر پرورشی- فساد ماهی و روش تشخیص فساد-	- بهداشت ماهی	۱۴
آشنایی با انواع تقلب در گوشت و فرآورده های گوشتی، شیر و فرآورده های لبنی، ، آب میوه ها، خشکبار، رب گوجه و آلبیمو	- تقلبات مواد غذایی	۱۵
آشنایی با قوانین ، مقررات و استانداردهای مرتبط با مواد غذایی	- قوانین ، مقررات استانداردهای مرتبط با مواد غذایی	۱۶
	-آزمون پایانی	۱۷