

دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی

فرم طرح درس

نیمسال اول تحصیلی ۹۲-۹۳

نام درس: بهداشت مواد غذایی	رشته تحصیلی: بهداشت عمومی	مقطع تحصیلی: کارشناسی پیوسته	محل برگزاری: دانشکده بهداشت	مدرس: سیدحمید حسینی
<p>هدف کلی درس:</p> <ul style="list-style-type: none">- آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی و مسمومیت های غذایی- آشنایی با تقلب های غذایی و مقررات بازدید				
<p>منابع اصلی درس:</p> <ol style="list-style-type: none">۱- دکتر داوود فرج زاده آلان- بهداشت مواد غذایی- انتشارات نور دانش تهران- آخرین چاپ۲- تغذیه و بهداشت مواد غذایی- آخرین انتشار				
<p>نحوه ارزشیابی دانشجو:</p> <ol style="list-style-type: none">۱- حضور فعال در کلاس و ایجاد نظم: ۱ نمره۲- کنفرانس توسط دانشجو و نیز ارائه مقالات مرتبط در زمینه مباحث درسی: ۲ نمره۳- امتحان فاینال : ۱۷ نمره				

شماره جلسه	اهداف میانی (رئوس مطالب)	اهداف ویژه (بر اساس سه حیطه اهداف آموزشی: شناختی، عاطفی، روان حرکتی)	طبقه هر حیطه	روش یاددهی* یادگیری	مواد و وسایل آموزشی	زمان جلسه (دقیقه)	تکالیف دانشجوی
۱	معارفه، آشنایی با اهداف، تکالیف دانشجوی و معرفی منابع مورد استفاده	-	-	-	-	-	-
۲	بهداشت تغذیه-آشنایی به عوامل آلوده و فساد کننده مواد غذایی-منابع آلودگی آب و مواد غذایی و راههای انتشار	<ul style="list-style-type: none"> ۱- مفاهیم غذا و تغذیه را تعریف کند ۲- ارتباط بین تغذیه و بهداشت را بیان کند ۳- کمبود های تغذیه ای و علل آن را توضیح دهد ۴- عوامل آلوده کننده و فاسد کننده بیولوژیک - فیزیکی- مکانیکی - شیمیایی و بیوشیمیایی مواد غذایی را توضیح دهد ۵- عوامل موثر در انتقال آلودگی آب و مواد غذایی را توضیح دهد 	دانش ۱،۲،۳	سخنرانی، بحث گروهی	وایت برد، Data projector	۹۰ دقیقه	۱- شرکت منظم و فعال در کلاس -کنفرانس ۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی
۳	باکتری های موجود در مواد غذایی	<ul style="list-style-type: none"> ۱- انواع باکتری های موجود در مواد غذایی را نام ببرد ۲- باکتری های موجود در مواد غذایی را توضیح دهد 	دانش ۱،۲،۳	سخنرانی، بحث گروهی	وایت برد، Data projector	۹۰ دقیقه	۱- شرکت منظم و فعال در کلاس - کنفرانس ۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی
۴	مخمرهای موجود در مواد غذایی	<ul style="list-style-type: none"> ۱- انواع مخمرهای های موجود در مواد غذایی را نام ببرد ۲- مخمرهای موجود در مواد غذایی را توضیح دهد 	دانش ۱،۲،۳	سخنرانی، بحث گروهی	وایت برد، Data projector	۹۰ دقیقه	۱- شرکت منظم و فعال در کلاس -کنفرانس ۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی

۵	کپک های موجود در مواد غذایی	<p>۱- انواع کپک های موجود در مواد غذایی را نام ببرد</p> <p>۲- کپک های موجود در مواد غذایی را توضیح دهد</p>	دانش ۱،۲،۳	سخنرانی ، بحث گروهی	وایت برد ، Data projector	۹۰ دقیقه	<p>۱- شرکت منظم و فعال در کلاس -کنفرانس</p> <p>۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی</p>
۶	مسمومیت و بیماری های منقله از آب و غذا به انسان	<p>۱- مسمومیت ها بوسیله مواد شیمیایی را توضیح دهد (هیستامین-نیتروز آمین -کادمیوم-سرب- جیوه - قلع- مس- آفات گیاهی)</p> <p>۲- مسمومیت های میکروبی را توضیح دهد (استافیلوکوک اورئوس- اشريشیاکلی -استرپتوکوکوس فکالیس -باسیلوس سرئوس - شیگلا - کمپیلوباکتر ججونی - کلستریدیوم بوتولینوم - کلستریدیوم پرفر نجنز - ویبریوپاراهمولیتیکوس -یرسینیا آنتر و کولیتیکا -مسمومیت های قارچی)</p>	دانش ۱،۲،۳	سخنرانی ، بحث گروهی	وایت برد ، Data projector	۹۰ دقیقه	<p>۱- شرکت منظم و فعال در کلاس -کنفرانس</p> <p>۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی</p>
۷	آشنایی با اصول و روش های نگهداری مواد غذایی	<p>۱- روش های نگهداری مواد غذایی با استفاده از حرارت- انجماد- خشک کردن- مواد شیمیایی-غلیظ کردن-دود دادن-اشعه - انبار و تخمیر را توضیح دهد.</p> <p>۲- شرایط نگهداری مواد غذایی مانند :غذاهای کنسرو شده - غلات- حبوبات -نان-قند را توضیح دهد</p> <p>۳- شرایط نگهداری مواد غذایی در سرخانه بالای صفر و زیر صفر را توضیح دهد</p>	دانش ۱،۲،۳	سخنرانی ، بحث گروهی	وایت برد ، Data projector	۹۰ دقیقه	<p>۱- شرکت منظم و فعال در کلاس -کنفرانس</p> <p>۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی</p>
۸	آشنایی با تقلبات در تهیه مواد غذایی	<p>۱- اهمیت مبارزه با تقلب را توضیح دهد</p> <p>۲- انواع تقلب در مواد غذایی را توضیح دهد</p> <p>۳- روش های شناسایی و کشف تقلب را توضیح دهد</p>	دانش ۱،۲،۳	سخنرانی ، بحث گروهی	وایت برد ، Data projector	۹۰ دقیقه	<p>۱- شرکت منظم و فعال در کلاس -کنفرانس</p> <p>۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی</p>

۹	آشنایی با بازرسی اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی	<ul style="list-style-type: none"> ۱- عملیات نمونه برداری را توضیح دهد ۲- هدف از نمونه برداری را از توضیح دهد ۳- روش تنظیم صورتجلسه را بیان نماید 	دانش ۱،۲،۳	سخنرانی، بحث گروهی	وایت برد، Data projector	۹۰ دقیقه -	<ul style="list-style-type: none"> ۱- شرکت منظم و فعال در کلاس -کنفرانس ۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی
۱۰	آشنایی با بهداشت شیر و فراورده های آن	<ul style="list-style-type: none"> ۱- اهمیت تغذیه ای شیر و فراورده های آن را توضیح دهد ۲- مشخصات شیر را ذکر نماید ۳- آلودگی و فسادشیر و عوامل موثر بر آن ذکر نماید ۴- بهداشت فراورده های شیر را توضیح دهد 	دانش ۱،۲،۳	سخنرانی، بحث گروهی	وایت برد، Data projector	۹۰- دقیقه	<ul style="list-style-type: none"> ۱- شرکت منظم و فعال در کلاس -کنفرانس ۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی
۱۱	آشنایی با بهداشت و بازرسی گوشت	<ul style="list-style-type: none"> ۱- بهداشت گوشت را توضیح دهد ۲- عوامل موثر بر بهداشت گوشت را توضیح دهد ۳- مراحل کشتار گوشت و نحوه بازرسی را توضیح دهد ۴- بیماریهای منتقله از گوشت به انسان را توضیح دهد ۵- آلودگی و فساد گوشت را توضیح دهد ۶- روش های نگهداری گوشت را توضیح دهد 	دانش ۱،۲،۳	سخنرانی، بحث گروهی	وایت برد، Data projector	۹۰ دقیقه -	<ul style="list-style-type: none"> ۱- شرکت منظم و فعال در کلاس -کنفرانس ۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی
۱۲	آشنایی با بهداشت و بازرسی ماهی	<ul style="list-style-type: none"> ۱- نقش ماهی در تغذیه انسان را توضیح دهد ۲- انواع آلودگی های ماهی را توضیح دهد ۳- روش تشخیص فساد ماهی را توضیح دهد ۴- روش های پیشگیری از فساد ماهی را توضیح دهد 	دانش ۱،۲،۳	سخنرانی، بحث گروهی	وایت برد، Data projector	۹۰- دقیقه	<ul style="list-style-type: none"> ۱- شرکت منظم و فعال در کلاس -کنفرانس ۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی
۱۳	آشنایی با بهداشت و بازرسی گوشت مرغ	<ul style="list-style-type: none"> ۱- انواع گوشت مرغ را توضیح دهد ۲- اهمیت تغذیه ای گوشت مرغ را توضیح دهد ۳- عوامل موثر بر کیفیت گوشت مرغ را توضیح دهد ۴- روش کشتار مرغ و مسائل بهداشتی آن را توضیح دهد ۵- آلودگی های گوشت مرغ را توضیح دهد ۶- نحوه بازرسی بهداشتی گوشت مرغ را توضیح دهد 	دانش ۱،۲،۳	سخنرانی، بحث گروهی	وایت برد، Data projector	۹۰- دقیقه	<ul style="list-style-type: none"> ۱- شرکت منظم و فعال در کلاس -کنفرانس ۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی

<p>۱- شرکت منظم و فعال در کلاس - کنفرانس</p> <p>۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی</p>	<p>۹۰ دقیقه</p> <p>-</p>	<p>وايت برد ، Data projector</p>	<p>سخنرانی ، بحث گروهی</p>	<p>دانش</p> <p>۱،۲،۳</p>	<p>۱- آلودگی های تخم مرغ را توضیح دهد</p> <p>۲- نحوه بازرسی تخم مرغ را توضیح دهد</p> <p>۳- شرایط نگهداری و انبار کردن تخم مرغ را توضیح دهد</p>	<p>آشنایی با بهداشت تخم مرغ</p>	<p>۱۴</p>
<p>۱- شرکت منظم و فعال در کلاس - کنفرانس</p> <p>۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی</p>	<p>۹۰ دقیقه</p> <p>-</p>	<p>وايت برد ، Data projector</p>	<p>سخنرانی ، بحث گروهی</p>	<p>دانش</p> <p>۱،۲،۳</p>	<p>۱- تقسیم بندی مواد غذایی بر اساس PH را توضیح دهد</p> <p>۲- علل فساد مواد غذایی کنسرو شده را توضیح دهد</p> <p>۳- علل فساد مواد غذایی کنسرو شده در زمان تولید را توضیح دهد</p> <p>۴- عوامل موثر در نابودی میکروارگانیسم ها و استریل کردن را توضیح دهد</p> <p>۵- مفهوم کنسرو را تعریف نماید</p> <p>۶- نحوه بازرسی کنسروها را توضیح دهد</p>	<p>آشنایی با فساد مواد غذایی کنسرو شده</p>	<p>۱۵</p>
<p>۱- شرکت منظم و فعال در کلاس - کنفرانس</p> <p>۲- شرکت فعالانه دانشجویان در زمینه مباحث مطرح شده در کلاس و مطالعه قبلی درباره مطالب درسی الزامی</p>	<p>۹۰ دقیقه</p> <p>-</p>	<p>وايت برد ، Data projector</p>	<p>سخنرانی ، بحث گروهی</p>	<p>دانش</p> <p>۱،۲،۳</p>	<p>۱- آلودگی و فساد فراورده های غلات و.. را توضیح دهد</p> <p>۲- آفات غلات و حبوبات را توضیح دهد</p> <p>۳- حشرات مهم انباری را توضیح دهد</p> <p>۴- نحوه بازرسی انبارها را توضیح دهد</p> <p>۵- نحوه حشره زدایی را توضیح دهد</p> <p>۶- روش های جستجوی آفات انباری را توضیح دهد</p>	<p>آشنایی با بهداشت حبوبات، غلات، و فراورده های آن</p>	<p>۱۶</p>