

دانشگاه علوم پزشکی کرمان

دانشکده پرستاری زرند

طرح درس کنترل بهداشتی اماکن تهیه، نگهداری و توزیع مواد غذایی

اطلاعات مربوط به واحد درسی				
نیمسال تحصیلی	تعداد کل واحد		کد درس	عنوان کامل درس
	عملی	نظری		
نیمسال دوم ۱۴۰۲	0/5	1/5	1977050	کنترل بهداشتی اماکن تهیه، نگهداری و توزیع مواد غذایی

اطلاعات مربوط به استاد (اساتید)					
نام و نام خانوادگی استاد مسئول و استاد (اساتید) همکار درس		آخرین مدرک و رشته تحصیلی	رتبه دانشگاهی	گروه آموزشی - دانشکده	پست الکترونیک
استاد مسئول	حکیمه مهدی زاده	دکتری تخصصی بهداشت محیط	استادیار	بهداشت محیط-دانشکده بهداشت	H.Mahdizadeh2018@gmail.com
استاد (اساتید) همکار					

اطلاعات مربوط به فراگیران			
رشته تحصیلی	مقطع تحصیلی	ترم تحصیلی	تعداد
مهندسی بهداشت محیط	کارشناسی	نیمسال دوم ۱۴۰۲	۱۳

اطلاعات مربوط به شرح درس، هدف کلی دوره	
شرح درس	اهمیت غذای سالم در حفظ سلامت انسان، علوم و فنون مختلف در تولید مواد غذایی، نگهداری و تبدیل مواد غذایی ، تغییرات نامطلوب مواد غذایی تحت تاثیر عوامل فیزیکی ، بیولوژیکی و ... عفونت ها و مسمویت های مواد غذایی.
هدف کلی	آشنایی دانشجو با نحوه نمونه برداری از گروه های مختلف مواد غذایی ، شناخت آئین نامه ها و استانداردهای ملی و بین المللی ، انجام آزمایشات شیمیایی و میکروبی در تعیین کیفیت مواد غذایی و آلودگی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی، آشنایی با تقلبات مواد غذایی

اطلاعات ارزشیابی دوره

مراحل ارزشیابی ارزشیابی تکوینی (formative evaluation) ■ ارزشیابی پایانی (summative evaluation)

فعالیت دانشجو ۲,۵ درصد از نمره نهایی

حضور و غیاب ۲,۵ درصد از نمره نهایی

امتحان میان ترم ۳۰ درصد از نمره نهایی

کوئیزهای انجام شده - درصد از نمره نهایی

امتحان پایان ترم ۶۰ درصد از نمره نهایی

گزارش بازدیدها: ۵ درصد از نمره نهایی

تکالیف دوره - درصد از نمره نهایی

تکلیف نهایی درس - درصد از نمره نهایی

نوع امتحان میان ترم: شفاهی □ تشریحی ■ چند گزینه ای ■ صحیح و غلط □ جور کردنی □ سایر

نوع امتحان پایان ترم: شفاهی □ تشریحی ■ چند گزینه ای ■ صحیح و غلط □ جور کردنی □ سایر

منابع درس

1. Savato .J ,Nemerow.N (2003) ,"Environmental Engineerin", John Wiley & Sons; 5 edition.
2. Newslow .D (2016) ,Food Safety Management Programs: Applications, Best Practices, and Compliance , CRC Press; Reprint edition
3. Selamat.J .Iqbal.S (2016), "Food Safety: Basic Concepts, Recent Issues, and Future Challenges" , Springer; 1st ed.
4. Ray.B (2013), "Fundament food Microbiology " , CRC Press; 5 edition.

5. رکنی نوردهر (۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران.
 6. فرج زاده آلان داود (۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله (عج)
 7. دمان جان ، مترجم: بابک قنبرزاده (۱۳۹۴)، مبانی شیمی مواد غذایی، انتشارات آییژ
8. پروانه ویدا (۱۳۹۲) ، کنترل کیفی و آزمایش های شیمیائی مواد غذائی ، انتشارات دانشگاه تهران.

جلسات درس

*جلسه اول

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- تعریف بهداشت مواد غذایی
- تعریف و ماهیت بیماریهای با منشأ مواد غذایی

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه دوم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی
- کنترل بهداشتی انبار کردن و تاثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه سوم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید
- آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه چهارم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- آشنایی با افزودنی های مجاز و غیرمجاز مواد غذایی و اهمیت آنها

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه پنجم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

آشنایی با انواع روشهای بهداشتی ضدعفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه ششم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- اصول سیستم های HACCP (تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی)
- آشنایی با روش های بهداشت فردی کارگران و کارکنان اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه هفتم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- آشنایی با بازرسی مراکز تهیه توزیع و فروش مواد غذایی
- آشنایی با قوانین و آئین نامه ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی (مراکز تهیه فرآورده های لبنی ، کشتارگاه ها و ...)

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه هشتم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- بازرسی بهداشتی شیر، بیماریهای منتقله از آن
- روش های پاستوریزاسیون و استرلیزاسیون شیر

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه نهم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- استانداردهای بهداشتی فراورده های لبنی
- بازرسی بهداشتی نان، گوشت و فراورده های گوشتی، ابزیان خوراکی،

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه دهم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- استفاده از سردخانه و شرایط نگهداری مواد غذایی
- بازرسی بهداشتی طیور و تخم مرغ

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه یازدهم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- کنسرو کردن و بازرسی بهداشتی کنسروها و تشخیص کنسروهای فاسد
- خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه دوازدهم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- روشنایی در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
- تهویه در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه سیزدهم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- تامین آب آشامیدنی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

حیطه : شناختی □* عملی □ عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه چهاردهم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی (انواع روش های دفع و امحا زباله)

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه پانزدهم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

- تصفیه و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

- کوئیز و پرسش و پاسخ

حیطه : شناختی □* عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی: سخنرانی حضوری در کلاس درس – پرسش و پاسخ شفاهی یا کتبی

وسیله کمک آموزشی: ویدئو پروژکتور، محتوای الکترونیکی، فیلم آموزشی

*جلسه شانزدهم

نام مدرس: حکیمه مهدی زاده

اهداف اختصاصی :

✓ بازدید از یک مورد کارخانه مواد غذائی مختلف و همچنین آزمایشگاه های آنها

حیطه : شناختی □ * عملی * عاطفی □ روانی حرکتی □

روش آموزشی:بازدید عملی و توضیحات کارشناس صنعت

وسیله کمک آموزشی: