

دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی لارستان  
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی  
واحد برنامه ریزی درسی و آموزشی

طرح دوره (COURSE PLAN) ترکیبی یا مجازی

دانشکده: بهداشت		گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط		مقطع و رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط	
نام درس:	تعداد واحد: ۲				
کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	نوع واحد: تئوری و عملی				
پیش نیاز: اصول اپیدمیولوژی، میکروبی شناسی محیط،	روز و ساعت برگزاری کلاس: دوشنبه ۱۰-۸				
شیمی محیط	مکان برگزاری: مجازی				
مسئول برنامه: مهندس علی پرویزی					
شماره تماس دانشکده: ۵۲۵۱۹۲۷۳		آدرس پست الکترونیکی: Aliparvizi69@Yahoo.com			
مدرسین (به ترتیب حروف الفبا): مهندس علی پرویزی					
شماره تماس دانشکده: ۵۲۵۱۹۲۷۳		آدرس پست الکترونیکی: Aliparvizi69@Yahoo.com			
تهیه و تنظیم: مهندس علی پرویزی					
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹					

معرفی 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 مسمومیت مواد غذایی

## عناوین کلی این درس شامل موارد زیر می باشد :

تعریف بهداشت مواد غذایی

فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی

آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی

آشنایی با افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی

آشنایی با انواع روش های بهداشتی ضد عفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

آشنایی با روش های بهداشت فردی کارگران و کارکنان اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

آشنایی با بازرسی مراکز تهیه و فروش مواد غذایی

آشنایی با قوانین و آیین نامه ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون

خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

تهویه در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

تامین آب آشامیدنی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

تصفیه و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

نمونه برداری از انواع مواد غذایی

نمونه برداری از سطوح، وسایل و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

آزمایشات میکروبی و شاخص در مواد غذایی

## ❖ اهداف کلی

تعریف بهداشت مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:  
بهداشت مواد غذایی را شرح دهد.

## ❖ هدف کلی

فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:  
فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی را شرح دهد.

## ❖ هدف کلی

آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:  
آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی را توضیح دهد

## ❖ اهداف کلی

آشنایی با افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:  
با افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی آشنایی داشته باشد

## ❖ اهداف کلی

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

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

انواع روش های بهداشتی ضدعفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را شرح دهد

## ❖ اهداف کلی

آشنایی با روش های بهداشت فردی کارگران و کارکنان اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

روش های بهداشت فردی کارگران و کارکنان اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی توضیح دهد

## ❖ اهداف کلی

آشنایی با بازرسی مراکز تهیه و فروش مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

بازرسی مراکز تهیه و فروش مواد غذایی را انجام دهد

## ❖ اهداف کلی

آشنایی با قوانین و آیین نامه ها و استاندارد های مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

قوانین و آیین نامه ها و استاندارد های مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را شرح دهد

## ❖ اهداف کلی

روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

انواع روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون را تقسیم بندی کند

## ❖ اهداف کلی

خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را شرح دهد

## ❖ اهداف کلی

تهویه در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

تهویه در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را بررسی کند

## ❖ اهداف کلی

تامین آب آشامیدنی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

تامین آب آشامیدنی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را بررسی کند

## ❖ اهداف کلی

دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را شرح دهد

## ❖ اهداف کلی

تصفیه و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

روش های تصفیه و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را شرح دهد

## ❖ اهداف کلی

نمونه برداری از انواع مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

روش های نمونه برداری از انواع مواد غذایی را بیان کند

## ❖ اهداف کلی

نمونه برداری از سطوح، وسایل و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

روش های نمونه برداری از سطوح، وسایل و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را تشریح کند

## ❖ اهداف کلی

آزمایشات میکروبی و شاخص در مواد غذایی

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

آزمایشات میکروبی و شاخص در مواد غذایی را انجام دهد

## ❖ روش آموزش

□ ترکیبی □ مجازی □ حضوری

شرایط اجراء

## ❖ امکانات آموزشی:

▪ اسلاید پروژکتور ، ویدئو پروژکتور و کامپیوتر و با استفاده از نرم افزارهایی شامل سامانه نوید

## ❖ منابع درسی :

آیا کتاب /مقاله خاصی برای معرفی به دانشجویان به عنوان منبع درسی در نظر دارید؟ ☉ بلی □ خیر

• در صورت وجود جدول زیر را تکمیل کنید:

صفحات و فصل های مشخص شده برای مطالعه	مشخصات کتاب شامل عنوان، نویسندگان، مترجمین، انتشارات، سال و نوبت چاپ
تمام فصول	Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition.
تمام فصول	رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران
تمام فصول	فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)

## ❖ آزمون های خود ارزیابی

۱. آیا برای درس خود آزمون در نظر گرفته‌اید؟  
 ○ بلی □ خیر
- در صورت وجود تعداد و نوع خودآزمون‌ها را ذکر کنید.

شماره	عنوان آزمون	نوع آزمون	مهلت پاسخ دادن دانشجویان	مهلت ارائه باز خورد به تکالیف
۱	کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	تستی و تشریحی	متعاقبا اعلام خواهد گردید	متعاقبا اعلام خواهد گردید

## ❖ تکالیف و پروژه‌های دانشجویان

شماره	عنوان تکالیف	شرح تکالیف	مهلت پاسخ دادن دانشجویان	مهلت فیدبک دادن مدرس	هدف از ارائه تکالیف
*	تکالیف کلاسی	بنابر ارزیابی دانشجو و شناخت از فهم مطالب در پایان پاره ای از جلسات تکالیف درسی به صورت حل تمرین در اختیار دانشجو قرار داده خواهد شد	متعاقبا اعلام خواهد شد	یک هفته از تاریخ بارگذاری	فهم و تسلط بیشتر بر مطالب درسی

## ❖ ارزشیابی دانشجویان

بارم نمره	موارد ارزشیابی
۲۰	آزمون میان ترم
۷۰	آزمون پایان ترم
-	شرکت فعال در کلاس و حضور و غیاب
۱۰	تکالیف و سایر فعالیت ها



## ❖ مقررات

- حداقل نمره قبولی ۱۰
- تعداد دفعات مجاز غیبت در کلاس ۴

### جدول زمانبندی درس کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی

تاریخ ارائه	ساعت ارائه	موضوع جلسه	مدرس	نحوه ارائه	امکانات مورد نیاز	روش ارزشیابی
۹۹/۱۱/۱۳	۸-۱۰	تعریف بهداشت مواد غذایی	مهندس پرویزی	مجازی	کامپیوتر و سامانه نوید	میانترم و پایانترم
۹۹/۱۱/۲۰	۸-۱۰	فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی	مهندس پرویزی	مجازی	کامپیوتر و سامانه نوید	میانترم و پایانترم
۹۹/۱۱/۲۷	۸-۱۰	آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی	مهندس پرویزی	مجازی	کامپیوتر و سامانه نوید	میانترم و پایانترم
۹۹/۱۲/۴	۸-۱۰	آشنایی با افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی	مهندس پرویزی	مجازی	کامپیوتر و سامانه نوید	میانترم و پایانترم
۹۹/۱۲/۶	۸-۱۰	آشنایی با انواع روش های بهداشتی ضد عفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	مهندس پرویزی	مجازی (فوق العاده)	کامپیوتر و سامانه نوید	میانترم و پایانترم

میانترم و پایانترم	کامپیوتر و سامانه نوید	مجازی	مهندس پرویزی	آشنایی با روش های بهداشت کارگران و کارکنان اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	۸-۱۰	۹۹/۱۲/۱۱
میانترم و پایانترم	کامپیوتر و سامانه نوید	مجازی	مهندس پرویزی	آشنایی با بازرسی مراکز تهیه و فروش مواد غذایی	۸-۱۰	۹۹/۱۲/۱۸
میانترم و پایانترم	کامپیوتر و سامانه نوید	مجازی	مهندس پرویزی	آشنایی با قوانین و آیین نامه ها و استاندارد های مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	۸-۱۰	۹۹/۱۲/۲۵
میانترم و پایانترم	کامپیوتر و سامانه نوید	مجازی	مهندس پرویزی	روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون	۸-۱۰	۱۴۰۰/۱/۲۳
میانترم و پایانترم	کامپیوتر و سامانه نوید	مجازی	مهندس پرویزی	خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	۸-۱۰	۱۴۰۰/۱/۳۰
میانترم و پایانترم	کامپیوتر و سامانه نوید	مجازی	مهندس پرویزی	تهویه در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	۸-۱۰	۱۴۰۰/۲/۶
میانترم و پایانترم	کامپیوتر و سامانه نوید	مجازی (فوق العاده)	مهندس پرویزی	تامین آب آشامیدنی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	۸-۱۰	۱۴۰۰/۲/۸
میانترم و پایانترم	کامپیوتر و سامانه نوید	مجازی	مهندس پرویزی	دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	۸-۱۰	۱۴۰۰/۲/۱۳

میانترم و پایانترم	کامپیوتر و سامانه نوید	مجازی	مهندس پرویزی	تصفیه و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	۸-۱۰	۱۴۰۰/۲/۲۰
میانترم و پایانترم	کامپیوتر و سامانه نوید	مجازی (عملی)	مهندس پرویزی	نمونه برداری از انواع مواد غذایی	۸-۱۰	۱۴۰۰/۲/۲۷
میانترم و پایانترم	کامپیوتر و سامانه نوید	مجازی (عملی)	مهندس پرویزی	نمونه برداری از سطوح، وسایل و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	۸-۱۰	۱۴۰۰/۳/۳
میانترم و پایانترم	کامپیوتر و سامانه نوید	مجازی (عملی)	مهندس پرویزی	آزمایشات میکروبی و شاخص در مواد غذایی	۸-۱۰	۱۴۰۰/۳/۵