

Course Plan



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید
معاونت آموزشی

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی شهید
دانشگاه شهید

گروه آموزشی: بهداشت محیط

رشته و مقطع تحصیلی: مهندسی

دانشکده: بهداشت

نیم سال تحصیلی: اول ۱۴۰۲/۱۴۰۳

بهداشت محیط

نام و شماره درس: کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری

تعداد و نوع واحد: / نظری ۱/۵ واحد نظری

مواد غذایی

پیش‌نیاز: اصول اپیدمیولوژی، میکروب‌شناسی محیط، شیمی محیط

مکان برگزاری کلاس: دانشکده بهداشت

زمان برگزاری کلاس: چهارشنبه ۱۰ تا ۱۲

نام مدرس / مدرسین: طاهر شهریاری

آدرس دفتر مسوول درس: دانشکده بهداشت - گروه بهداشت محیط

زمان تماس یا مراجعه به دفتر: محدودیت ندارد

تلفن دفتر: ۳۲۳۸۱۶۶۶

آدرس پست الکترونیک مسوول درس: shahryaritaher@bums.ac.ir

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید

هدف کلی:

هدف کلی از ارائه این دوره آشنایی دانشجویان و افزایش تواناییهای ایشان در زمینه‌ی موضوعات زیر می باشد:

- ۱- آشنایی با میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی
- ۲- آشنایی با اصول نگهداری مواد غذایی و روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی
- ۳- مسمومیت های مختلف مواد غذایی
- ۴- آشنایی با عملیات مربوط به نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب
- ۵- آشنایی با بازرسی اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی
- ۶- آشنایی با تقلبات مواد غذایی
- ۷- آشنایی با بهداشت شیر و فرآورده های لبنی
- ۸- آشنایی با بازرسی و بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی
- ۹- آشنایی با بازرسی و بهداشت ماهی
- ۱۰- آشنایی با بهداشت گوشت طیور و تخم مرغ
- ۱۱- آشنایی با عملیات مربوط به تنظیم صورت مجلس، لاک و مهر و فک لاک و مهر و توقیف مواد غذایی

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
مرکز تحقیقات میکروبیولوژی و بهداشت مواد غذایی

اهداف اختصاصی:

۱- آشنایی با میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی

دانشجو باید بتواند:

- انواع میکرواورگانیزم های عامل فساد در مواد غذایی را نام ببرد.
- مهمترین میکرواورگانیزم های عامل مسمومیت و عفونت های ناشی از مواد غذایی را نام ببرد.

۲- آشنایی با اصول نگهداری مواد غذایی و روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی

دانشجو باید بتواند:

- نحوه اثر روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی مانند انجماد، حرارت، خشک کردن، نمک سود کردن و دودی کردن در از بین بردن یا جلوگیری از رشد میکرواورگانیزم ها را توضیح دهد.

۳- مسمومیت های مختلف مواد غذایی

دانشجو باید بتواند:

- انواع کلی عفونت ها و مسمومیت های ناشی از مواد غذایی را بیان نماید.
- در مورد مسمومیت های مهم مواد غذایی از جمله بوتولیسم، مسمومیت با استافیلوکوک اورئوس، اشیریشیاکلی، باسیلوس سرئوس و ... توضیح دهد.

۴- آشنایی با عملیات مربوط به نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب

دانشجو باید بتواند:

- علائم ظاهری فساد در مواد غذایی را بیان نماید.
- نحوه نمونه برداری از غذای فاسد یا مشکوک به تقلب را بیان نماید.
- مقدار نمونه اخذ شده و شرایط نگهداری نمونه و نحوه ارسال آن به آزمایشگاه را بیان نماید.

۵- آشنایی با بازرسی اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی

دانشجو باید بتواند:

- اصول بهداشتی حاکم بر اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی را بیان نماید.
- نحوه بازرسی از این اماکن را توضیح دهد.

۶- آشنایی با تقلبات در مواد غذایی

دانشجو باید بتواند:

- مثالهایی از انواع تقلبات در مواد غذایی مختلف مانند فرآورده های گوشتی، فرآورده های لبنی، و ... را بیان نماید.

۷- آشنایی با بهداشت شیر و فرآورده های لبنی

دانشجو باید بتواند:

- خصوصیات یک شیر سالم را بر اساس استاندارد ایران بیان نماید.
- بیماریهای منتقله از شیر به انسان مانند سل، تب مالت، سیاه زخم و سالمونلوز را بیان نماید
- روشهای بهداشتی نمودن شیر مانند جوشاندن، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون را شرح دهد.
- ویژگی های استاندارد کره و خامه در ایران را شرح دهد و خطرات بهداشتی کره و خامه غیر بهداشتی را بیان نماید.

۸- آشنایی با بازرسی و بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی

- اصول کلی بازرسی گوشت را در کشتارگاه بیان نماید.
- ویژگی های ظاهری گوشت سالم را بیان نماید.
- اصول بهداشتی کشتارگاه ها و ذبح دام را بیان نماید.
- بیماریهای منتقله از گوشت به انسان را شرح دهد.

۹- آشنایی با بازرسی و بهداشت ماهی

دانشجو باید بتواند :

- منابع آلودگی ماهی قبل و بعد از صید را بیان نماید .
- مشخصات ماهی تازه، ماهی گندیده یا فاسد و ماهی منجمد را بیان نماید .

۱۰- آشنایی با بازرسی گوشت طیور و تخم مرغ

دانشجو باید بتواند :

- ویژگی های ظاهری یک تخم مرغ سالم را بیان نماید .
- ویژگی های گوشت سالم طیور را بیان نماید .
- علائم ظاهری فساد در گوشت طیور و تخم مرغ را بیان نماید .
- نحوه بازرسی گوشت طیور و تشخیص سالم بودن یا نبودن آن را شرح دهد .

۱۱- آشنایی با عملیات مربوط به تنظیم صورت مجلس، لاک و مهر و فک لاک و مهر و توقیف مواد غذایی

دانشجو باید بتواند :

- روش تنظیم صورت مجلس، لاک و مهر و فک لاک و مهر و توقیف مواد غذایی در شرایطی که تخلفی صورت گرفته را بیان نماید .

وظایف / تکالیف دانشجویان:

انجام تکالیف درسی

ارزشیابی دانشجویان:

بارم: ۴ نمره

ارزشیابی در طول دوره (فعالیت کلاسی، آزمون، تکلیف و ...):

بارم: ۱۶ نمره

ارزشیابی پایان دوره:

زمان آزمون (میان دوره و پایان دوره):

سیاست مسوول درس در قبال تأخیر یا غیبت دانشجو:

نیمسال

جدول زمانبندی درس

شماره جلسه	تاریخ	ساعت	موضوع	مدرس	آمادگی لازم برای دانشجویان قبل از شروع درس (مطالعه قبلی یا ...)	نحوه برگزاری کلاس (آفلاین/آنلاین)
۱		۱۰-۱۲	مقدمه و آشنایی با میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی	شهریاری	مطالعه اهداف درس و سرفصل ها	
۲		۱۰-۱۲	آشنایی با اصول نگهداری مواد غذایی و روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی	شهریاری	مطالعه درس جلسه قبل و انجام تکالیف	
۳		۱۰-۱۲	مسمومیت های مختلف مواد غذایی	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	
۴		۱۰-۱۲	آشنایی با عملیات مربوط به نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	
۵		۱۰-۱۲	آشنایی با بازرسی اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	
۶		۱۰-۱۲	آشنایی با تقلبات مواد غذایی	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	

۷	۱۰-۱۲	آشنایی به بهداشت شیر و فرآورده های لبنی	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف
۸	۱۰-۱۲	آشنایی با بازرسی و بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف
۹	۱۰-۱۲	آشنایی با بازرسی و بهداشت ماهی	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف
۱۰	۱۰-۱۲	آشنایی با بهداشت گوشت طیور و تخم مرغ	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف
۱۱	۱۰-۱۲	آشنایی با عملیات مربوط به تنظیم صورت مجلس، لاک و مهر و فک لاک و مهر توقیف مواد غذایی	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف
۱۲	۱۰-۱۲	مقدمه و آشنایی با میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف
۱۳	۱۰-۱۲	آشنایی با اصول نگهداری مواد غذایی و روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف

منابع پیشنهادی برای مطالعه:

- 1- Food safety and Quality Assurance, WT Hubber T. Isup, 1996.
- 2- Hand book of food toxicology, S. Desph pande, marcel Dekker, 2002.
- 3- Modern Food microbiology, James M jay. Physica verlag, 2005.
- 4-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli,1999
- 5--Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, 2001.

نام و نام خانوادگی تدوین کننده: طاهر شهریاری