

# Course Plan



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران  
معاونت آموزشی

سازمان آموزش عالی  
مرکز مطالعات و نوآوری

گروه آموزشی: بهداشت محیط

دانشکده: بهداشت

رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی مهندسی بهداشت محیط

نیم سال تحصیلی: اول ۱۴۰۳/۱۴۰۴

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: دوشنبه 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](mailto:shahryaritaher@bums.ac.ir)

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

## 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 و آموزش تخصصی رباتیک

## اهداف اختصاصی:

۱- آشنایی با میکرواورگانیسم های مهم در بهداشت مواد غذایی

دانشجو باید بتواند:

- انواع میکرواورگانیسم های عامل فساد در مواد غذایی را نام ببرد.
- مهمترین میکرواورگانیسم 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 میکرواورگانیسم 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 گندی ده 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 شرای طی 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)
۱		۱۰-۱۲	مقدمه و آشنایی با می کرواورگان‌های مهم در بهداشت مواد غذایی	شهریاری	مطالعه اهداف درس و سر فصل‌ها	آفلاین
۲		۱۰-۱۲	آشنایی با اصول نگهداری مواد غذایی و روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی	شهریاری	مطالعه درس جلسه قبل و انجام تکالیف	آفلاین
۳		۱۰-۱۲	مسمومیت‌های مختلف مواد غذایی	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	آفلاین
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	آفلاین
۵		۱۰-۱۲	آشنایی با بازرسی اماکن تهی، توزیع و فروش مواد غذایی	شهریاری	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	آفلاین

آفلاین	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	شهریاری	آشنایی با تقلبات مواد غذایی	۱۰-۱۲		۶
آفلاین	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	شهریاری	آشنایی به بهداشت شری و فرآورده های لبنی	۱۰-۱۲		۷
آفلاین	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	شهریاری	آشنایی با بازرسی و بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی	۱۰-۱۲		۸
آفلاین	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	شهریاری	آشنایی با بازرسی و بهداشت ماهی	۱۰-۱۲		۹
آفلاین	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	شهریاری	آشنایی با بهداشت گوشت طیور و تخم مرغ	۱۰-۱۲		۱۰
آفلاین	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	شهریاری	آشنایی با عملیات مربوط به تنظیم صورت مجلس، لاک و مهر و فک لاک و مهر تویف مواد غذایی	۱۰-۱۲		۱۱
آفلاین	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	شهریاری	مقدمه و آشنایی با می کرواورگانیسم های مهم در بهداشت مواد غذایی	۱۰-۱۲		۱۲
آفلاین	مطالعه درس جلسات قبل و انجام تکالیف	شهریاری	آشنایی با اصول نگهداری مواد غذایی و روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی	۱۰-۱۲		۱۳

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



دانشگاه علامه طباطبائی، مرکز تحقیقات اسلامی و مطالعات قرآنی و حدیثی