

طرح دوره بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی

نام درس : بازرسی و کنترل بهداشت مواد غذایی	
طول دره :	تاریخ برگزاری:
تعداد واحد :	محل برگزاری :
گروه مدرسین : دکتر داریوش نقی پور خلخالیان	پیش نیاز :
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران : کارشناسی بهداشت محیط پیوسته و نا پیوسته	

اهداف کلی :

۱. آشنایی دانشجویان با انواع مخاطرات ایجاد شده بوسیله ی مواد غذایی
۲. آشنایی دانشجویان با انواع تقلبات رایج در مواد غذایی
۳. آشنایی با روش های نگهداری مناسب موای غذایی
۴. آشنایی با برخی از استانداردهای موجود در زمینه پیشگیری از آلودگی مواد غذایی
۵. انجام آزمایشات شیمیایی و میکروبی در تعیین کیفیت مواد غذایی

اهداف اختصاصی : دانشجویان پس از طی دوره باید در راستای هر هدف کلی ، به اهداف زیر دست یابند :

۱. کلیات ، اصول و تعاریف بهداشت مواد غذایی را بیان نمایند.
۲. روش های مدرن اندازه گیری های شیمیایی مواد غذایی را بشناسد.
۳. نقش عوامل باکتریایی ، قارچی ، ویروسی و انگلی را در ایجاد فساد و بیماری از طریق مواد غذایی توضیح دهد و مهم ترین عوامل ایجاد کننده مخاطره را نام ببرد.
۴. اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی را بیان نماید.
۵. انواع آلودگی های محیطی و مسمومیت های مواد غذایی را نام برده و در مورد آنها توضیحات کامل ارائه دهند.
۶. اصول سیستم HACCP را بشناسد.
۷. در مورد مسایل بهداشتی مربوط به نان اطلاعاتی داشته باشد
۸. در مورد نحوه نمونه برداری از مواد غذایی اطلاعات کاملی داشته باشد
۹. تقلبات رایج موجود در مواد غذایی را دانسته و راه های شناسایی آن ها را بداند.

روش تدریس : سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، ارائه توسط دانشجویان

سیاست ها و قوانین کلاس :

۱. غیبت دانشجویان بر اساس مقررات آموزشی دانشکده می باشد.
۲. حضور به موقع دانشجویان در کلاس و قبل از حضور استاد وظایف دانشجویان :

۱. رعایت نظم و انضباط در کلاس

۲. مشارکت فعال برای ارائه برخی مباحث در کلاس

روش ارزشیابی دانشجوی و درصد سهم آن در نمره پایانی :

۱. حضور فعال و موثر در کلاس و امتحان میان ترم ۲۰ درصد

۲. ارائه سمینار در کلاس ۱۰ درصد

۳. آزمون پایان ترم ۷۰ درصد

منابع مطالعه :

منبع اصلی : بهداشت مواد غذایی ، نویسنده : دکتر داود فرج زاده آلان ، انتشارات دانش

منبع برای مطالعه بیشتر : تغذیه و بهداشت مواد غذایی ، نویسنده دکتر نسرین امیدوار ، شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی

ایران

منبع برای مطالعه بیشتر : اصول بهداشت مواد غذایی ، نویسنده نور دهر رکنی ، انتشارات دانشگاه تهران

فهرست محتوا و ترتیب ارائه درس

ردیف	عناوین	مدرس
۱	کلیات ، اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان
۲	آلودگی مواد غذایی ، فساد مواد غذایی و انواع آنها	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان
۳	باکتری های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان
۴	استاندارد ها و دستورالعمل های مرتبط با بازرسی مواد غذایی	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان
۵	کپک ها ، مخمر ها و ویروس های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان
۶	انواع مهم مسمومیت های مواد غذایی	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان
۷	آشنایی با تقلبات رایج در مواد غذایی	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان
۸	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان
۹	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آنها	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان
۱۰	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و ثقلب	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان
۱۱	مسایل بهداشتی مربوط به نان	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان
۱۲	اصول سیستم HACCP	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان
۱۳	آشنایی با برخی استانداردهای موجود در زمینه ی بهداشت مواد غذایی	دکتر داریوش نقی پور خلخالیان

