



نام درس: بهداشت مواد غذایی	کد درس: ۲۲۸۴۱۱۲۶۶۸
تعداد واحد: ۲	نوع واحد: نظری
مقطع و رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت عمومی	مدرس: نازنین کریم آباده
دروس پیشنیاز: ندارد	مکان کلاس: ۱۰۳
تاریخ امتحان میان ترم:	روز کلاس: یکشنبه
تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۳/۴/۲۰	ساعت کلاس: ۱۰ - ۸:۳۰
	تلفن داخلی دفتر: ۲۳۴۵
	ساعات حضور در دفتر:
	لینک دفتر کار مجازی: http://vs.iaun.ac.ir/m1897
	آدرس پست الکترونیکی: saadat124@yahoo.com

هدف کلی: آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی، روشهای نگهداری مواد غذایی، افزودنیها و تقلبات مواد غذایی.

اهداف اختصاصی: در پایان دوره دانشجو قادر خواهد بود.

حیطه شناختی:

۱- بهداشت مواد غذایی را تعریف کرده و اصول مربوط به آن را توضیح دهد

۲- بیماریهای منتقله از راه غذا را نام برده در مورد آنها توضیح دهد

۳- روشهای نگهداری مواد غذایی را نام برده در مورد هر کدام توضیح دهد

۴- افزودنیهای غذایی و کاربرد آنها را در صنایع غذایی بیان کند

۵- تقلبات موجود در صنایع غذایی را بیان کند

۶- اصول مربوط به بهداشت شیر و گوشت را توضیح دهد

حیطه نگرشی:

۱- به مطالعات مربوط به بهداشت مواد غذایی علاقمندی نشان دهد

۲- نسبت به رعایت اصول بهداشتی تهیه غذا حساسیت نشان دهد

حیطه رفتاری (عملکردی):

۱- به موقع در کلاس درس حضور بهم رساند

۲- تکالیف و فعالیتهای کلاسی را به نحو مطلوب انجام دهد

۳- در بحث های مرتبط به درس شرکت فعال داشته باشد

چگونگی فعالیت استاد: ۱- حضور به موقع در کلاس، ۲- انجام حضور و غیاب در ابتدای کلاس ۳- پرسش و پاسخ از مباحث جلسه قبل ۴- در صورت لزوم ارائه تکلیف برای جلسه بعد

شیوه تدریس: سخنرانی، پرسش و پاسخ

وسایل کمک آموزشی: ماژیک، وایت بورد

فعالیت و تکالیف دانشجو: ۱- حضور به موقع در کلاس ۲- آمادگی لازم برای پاسخگویی به سوالات مرتبط با جلسه قبل

نحوه ارزیابی دانشجو: ۱- حضور و غیاب ۲- فعالیت کلاسی ۳- آزمون کتبی

توضیحات:

جدول زمانبندی درس (توجه: سر فصل دروس باید طبق سر فصل های ارائه شده توسط وزارت خانه باشد).

ردیف	تاریخ	رئوس مطالب
۱	۱۴۰۲/۱۱/۲۲	تعریف بهداشت مواد غذایی و اصول مربوط به آن
۲	۱۴۰۲/۱۱/۲۹	مسمومیتهای غذایی
۳	۱۴۰۲/۱۲/۶	مسمومیتهای غذایی
۴	۱۴۰۲/۱۲/۱۳	عفونتهای غذایی
۵	۱۴۰۲/۱۲/۲۰	عفونتهای غذایی
۶	۱۴۰۲/۱۲/۲۷	روشهای نگهداری مواد غذایی (استفاده از حرارت)
۷	۱۴۰۳/۱/۱۹	روشهای نگهداری مواد غذایی (استفاده از سرما)
۸	۱۴۰۳/۱/۲۶	روشهای نگهداری مواد غذایی (خشک کردن ، دودی کردن ،)
۹	۱۴۰۳/۲/۲	روشهای نگهداری مواد غذایی
۱۰	۱۴۰۳/۲/۹	افزودنیهای غذایی
۱۱	۱۴۰۳/۲/۱۶	افزودنیهای غذایی
۱۲	۱۴۰۳/۲/۲۳	تقلبات غذایی
۱۳	۱۴۰۳/۲/۳۰	تقلبات غذایی
۱۴	۱۴۰۳/۳/۶	بهداشت شیر
۱۵	۱۴۰۳/۳/۱۳	بهداشت شیر
۱۶	۱۴۰۳/۳/۲۰	بهداشت گوشت
۱۷	۱۴۰۳/۳/۲۷	بهداشت اماکن غذاخوری (شاخص ها و چک لیست های ارزیابی)

منابع درسی: لطفا طبق اصول رفرنس نویسی و کامل نوشته شود.

۱. میکروبیولوژی عمومی

۲. بهداشت مواد غذایی

تاریخ کلاسهای جبرانی به دلیل تعطیلی با هماهنگی تعیین میگردد