

## نمونه فرم معرفی دروس نظری و عملی Course Plan

نام درس: کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی  
نیمسال اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴  
دانشکده: بهداشت  
گروه آموزشی: بهداشت محیط

\*نام و شماره درس: کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی - ۴۱۶۲۷۱  
\*رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت محیط - کارشناسی

\*روز و ساعت برگزاری: چهارشنبه - ساعت ۱۶-۱۴

\*تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۱/۵ واحد نظری

\*دروس پیش نیاز: اصول اپیدمیولوژی، میکروبی شناسی محیط، شیمی محیط

\*نام مسوول درس: دکتر امیرحسین نافذ  
\*تلفن و روزهای تماس: دوشنبه ساعت ۱۰-۸

\*آدرس دفتر: گروه مهندسی بهداشت محیط - اتاق ۳۱۰  
\*آدرس Email: [amirnafez@hlth.mui.ac.ir](mailto:amirnafez@hlth.mui.ac.ir)

\*هدف کلی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):

آشنایی دانشجویان با نحوه نمونه برداری از گروه های مختلف مواد غذایی، شناخت آئین نامه ها و استانداردهای ملی و بین المللی، انجام آزمایشات شیمیایی و میکروبی در تعیین کیفیت مواد غذایی و آلودگی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی، آشنایی با تقلبات مواد غذایی

\*اهداف اختصاصی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):

- ۱- تعریف بهداشت مواد غذایی
- ۲- تعریف و ماهیت بیماریهای با منشأ مواد غذایی
- ۳- فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی
- ۴- کنترل بهداشتی انبار کردن و تاثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی
- ۵- اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید
- ۶- آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی
- ۷- آشنایی با افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی و اهمیت آنها
- ۸- آشنایی با انواع روشهای بهداشتی ضد عفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
- ۹- اصول سیستم های HACCP (تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی)
- ۱۰- آشنایی با روش های بهداشت فردی کارگران و کارکنان اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
- ۱۱- آشنایی با بازرسی مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی
- ۱۲- آشنایی با قوانین و آئین نامه ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
- ۱۳- بازرسی بهداشتی شیر، بیماریهای منتقله از آن
- ۱۴- روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر
- ۱۵- استانداردهای بهداشتی فرآورده های لبنی
- ۱۶- بازرسی بهداشتی نان، گوشت و فرآورده های گوشتی، آبزیان خوراکی
- ۱۷- استفاده از سردخانه و شرایط نگهداری مواد غذایی
- ۱۸- بازرسی بهداشتی طیور و تخم مرغ

- ۱۹- کنسروکردن و بازرسی بهداشتی کنسروها و تشخیص کنسروهای فاسد
- ۲۰- خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
- ۲۱- روشنایی در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
- ۲۲- تهویه در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
- ۲۳- تامین آب آشامیدنی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
- ۲۴- دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
- ۲۵- تصفیه و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

**\*منابع اصلی درس** (عنوان کتاب، نام نویسنده، سال و محل انتشار، نام ناشر، شماره فصول یا صفحات مورد نظر در این درس - در صورتی که مطالعه همه کتاب یا همه مجلدات آن به عنوان منبع ضروری نباشد)

- **Salvato J, Nemerow, N (2003), "Environmental Engineering", John Wiley & Sons; 5 edition.**
- **Newstow, D (2016), Food Safety Management Programs: Applications, Best Practice, and Compliance, CRC Press; Reprint edition**
- **Selamat, J Iqbal. S (2016), "Food Safety: Basic Concepts, Recent Issues, and Future Challenges", Springer; 1st ed.**
- **Ray, B (2013), "Fundamental food Microbiology", CRC Press; 5 edition.**

- رکنی نوردهر (۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران

- فرج زاده آلان داود (۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه ا... (عج).

#### منابع فرعی درس:

- ۱- دمان جان، مترجم: بابک قنبرزاده (۱۳۹۴)، مبانی شیمی مواد غذایی، انتشارات آبیژ.
- ۲- پروانه ویدا (۱۳۹۲)، کنترل کیفی و آزمایش های شیمیایی مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران.

**روش تدریس:** سخنرانی، پرسش و پاسخ، بحث گروهی

#### مسئولیت های فراگیران:

- ۱- حضور مرتب و به موقع در کلاس
- ۲- مشارکت در بحثهای گروهی
- ۳- انجام تکالیف ارائه شده در زمان مقرر

**\*نحوه ارزشیابی دانشجو و بارم مربوط به هر ارزشیابی:**

الف) در طول دوره (کوئیز، تکالیف، امتحان میان ترم...)

بارم: ۵ نمره

ب) پایان دوره:

بارم: ۱۵ نمره

**\*سیاست مسوول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس:**

- به ازای هر جلسه غیبت غیرموجه ۰/۵ نمره و به ازای هر جلسه تاخیر ۰/۲۵ نمره از نمره کل دانشجو کسر خواهد شد.
- بر اساس مقررات آموزشی، در صورت غیبت بیشتر از ۴ جلسه (از ۱۷ جلسه)، دانشجو جهت حذف درس به اداره آموزش دانشکده معرفی خواهد شد.

جدول زمان بندی ارائه برنامه درس کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی نیمسال اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴

ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱	۱۴۰۳/۷/۵	۱۴-۱۶	بهداشت مواد غذایی بیماریهای با منشأ مواد غذایی	دکتر نافذ	
۲	۱۴۰۳/۷/۱۲	۱۴-۱۶	روشهای نگهداری مواد غذایی کنترل بهداشتی انبار تاثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی	دکتر نافذ	
۳	۱۴۰۳/۷/۱۹	۱۴-۱۶	اصول نگهداری مواد غذایی عرضه بهداشتی مواد غذایی	دکتر نافذ	
۴	۱۴۰۳/۷/۲۶	۱۴-۱۶	افزودنی های مجاز و غیر مجاز روشهای ضد عفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	دکتر نافذ	
۵	۱۴۰۳/۸/۳	۱۴-۱۶	اصول سیستم های HACCP بهداشت فردی کارگران و کارکنان اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	دکتر نافذ	
۶	۱۴۰۳/۸/۱۰	۱۴-۱۶	بازرسی مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی استانداردهای اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	دکتر نافذ	
۷	۱۴۰۳/۸/۱۷	۱۴-۱۶	امتحان میان ترم (با هماهنگی اداره آموزش)	دکتر نافذ	مطالعه مطالب ۶ جلسه اول جهت امتحان میان ترم
۸	۱۴۰۳/۸/۲۴	۱۴-۱۶	بازرسی بهداشتی شیر و بیماریهای منتقله از آن پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون	دکتر نافذ	
۹	۱۴۰۳/۹/۱	۱۴-۱۶	استانداردهای بهداشتی فرآورده های لبنی بازرسی بهداشتی نان، گوشت و فرآورده های گوشتی، آبزیان خوراکی استفاده از سردخانه و شرایط نگهداری مواد غذایی	دکتر نافذ	
۱۰	۱۴۰۳/۹/۸	۱۴-۱۶	بازرسی بهداشتی طیور و تخم مرغ کنسروکردن و بازرسی بهداشتی کنسروها و تشخیص کنسروهای فاسد	دکتر نافذ	
۱۱	۱۴۰۳/۹/۱۵	۱۴-۱۶	خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی روشنایی در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	دکتر نافذ	
۱۲	۱۴۰۳/۹/۲۲	۱۴-۱۶	تهویه در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی تامین آب آشامیدنی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	دکتر نافذ	

	دکتر نافذ	دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی تصفیه و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	۱۴-۱۶	۱۴۰۳/۹/۲۹	۱۳
--	-----------	---	-------	-----------	----

\*تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۳/۱۱/۱۱\*

\*تاریخ امتحان میان ترم : ۱۴۰۳/۸/۱۷ (با هماهنگی اداره آموزش)

\*سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: