

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی درمانی تهران

فرم طرح دوره

نام دوره: کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	تعداد واحد: ۱/۵
مقطع: کارشناسی پیوسته	مدت زمان ارائه: ۹۰ دقیقه
پیش نیاز دوره: اصول اپیدمیولوژی - میکروب شناسی محیط - شیمی محیط	
نام استاد / اساتید: سیده حوریه فلاح	

شرح دوره: اهمیت غذای سالم در حفظ سلامت انسان، علوم و فنون مختلف در تولید مواد غذایی، نگهداری و تبدیل مواد غذایی، تغییرات نامطلوب مواد غذایی تحت تاثیر عوامل فیزیکی، بیولوژیکی و..... عفونت ها، مسمومیت های مواد غذایی

اهداف کلی دوره: آشنایی دانشجویان با نحوه نمونه برداری از گروه های مختلف مواد غذایی، شناخت آئین نامه ها و استانداردهای ملی 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 ویژه: سر فصل درس

اهداف شناختی: دانشجویان با بهداشت مواد غذایی، فساد مواد غذایی، عوامل مهم فساد مواد غذایی، روش های نگهداری مواد غذایی، بهداشت شیر، بهداشت گوشت، طیور و تخم مرغ، ماهی و بهداشت آن، کمپوت و کنسروها و تقلبات مواد غذایی و..... آشنا خواهد شد.

اهداف نگرشی: با توجه به اهمیت موضوع بهداشت مواد غذایی، و تاثیر آن در سلامت انسان، در استفاده از مواد غذایی نکات بهداشتی لازم را رعایت خواهد نمود.

اهداف حرکتی: انجام یک سری اقداماتی با توجه به بهداشت مواد غذایی در جهت کاهش آلودگی مواد غذایی انجام خواهد داد.

امضا مدير گروه:

امضا مدرسین: