

گروه آموزشی علوم بهداشتی  
طرح درس – Course Plan

نام درس: بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی	
نوع درس : نظری و عملی تعداد واحد : ۲ پیش نیاز: ندارد سال تحصیلی : ۸۹-۹۰ نیمسال: دوم	کد درس : ۲۲ مدت تدریس : ۱۷ ساعت نظری و ۳۴ ساعت عملی رشته و مقطع تحصیلی گروه هدف : کارشناسی بهداشت محیط مدرس: دکتر محمد حجازتبار m.hajjartabar@gmail.com محل اجراء : دانشکده سلامت، ایمنی و محیط زیست

هدف کلی:

شناخت روش های کنترل کیفیت و بازرسی مواد غذایی، نحوه نمونه برداری از مواد غذایی، شناخت استانداردهای ملی و بین المللی، آشنایی با روش های اندازه گیری شیمیایی و میکروبی مواد غذایی، مسمومیت های غذایی و آشنایی با روش های کنترل میکروارگانیسم ها در مواد غذایی.

اهداف ویژه:

در پایان این دوره انتظار می رود فراگیر قادر باشد:

- ۱- روش های نمونه برداری از مواد غذایی را به طور دقیق شرح دهد.
- ۲- مهارت های بازرسی و گزارش نمونه برداری مواد غذایی را توضیح دهد.
- ۳- روش های آماری در کنترل کیفیت را به کار برد.
- ۴- چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مختلف جامد، مایع، پودری و... بداند.
- ۵- با روش های صحیح ارسال نمونه های مواد غذایی به آزمایشگاه و روش های فک لاک و مهر، توقیف مواد غذایی فاسد و تقلبی آشنا باشد.
- ۶- آزمایشهای عمومی میکروبی مواد غذایی و آزمایشهای فیزیکی و شیمیایی را بداند.

- ۷- مسمومیت های غذایی و چگونگی پیشگیری از آنها را توضیح دهد.
- ۸- نحوه تشخیص و شمارش میکروبی را شرح دهد.
- ۹ - نحوه شمارش مخمرها و کپک ها را بیان کند.
- ۱۰- استانداردها، قوانین و مقررات مواد غذایی را توضیح دهد.
- ۱۱- با استانداردهای ملی و بین المللی در زمینه بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی آشنایی پیدا کند.
- ۱۲- با تکنیک های جدید در تجزیه مواد غذایی آشنایی پیدا کند.
- ۱۳- با اصول سیستم HACCP آشنایی پیدا کند.
- ۱۴- تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی مواد غذایی مختلف را بیان کند.
- ۱۲- افزودنیهای مواد غذایی، اهمیت آنها و مسائل و مشکلات آنها را بیان کند.

### محتوای آموزش و ترتیب ارائه دروس:

ردیف	جلسات	موضوع جلسه	نام مدرس
۱	اول	نمونه برداری و شایعترین عوامل مسمومیت های غذایی	دکتر محمد حجار تبار
۲	دوم	روش ها و وسایل نمونه برداری	دکتر محمد حجار تبار
۳	سوم	نمونه برداری از مواد غذایی گوناگون	دکتر محمد حجار تبار
۴	چهارم	بر چسب گذاری، گزارش و انتقال نمونه ها	دکتر محمد حجار تبار
۵	پنجم	الگو های نمونه برداری	دکتر محمد حجار تبار
۶	ششم	اصول اساسی آزمون های میکروبیولوژیکی و شیمیایی مواد غذایی	دکتر محمد حجار تبار
۷	هفتم	موضوع: برنامه ریزی کنترل بهداشتی مواد غذایی	دکتر محمد حجار تبار
۸	هشتم	سیستم HACCP	دکتر محمد حجار تبار
۹	نهم	آشنایی با اصول سیستم HACCP	دکتر محمد حجار تبار

دکتر محمد حجاتبار	شناسایی خطرات و ریسک ها با بکار گیری اصول سیستم HACCP	دهم	۱۰
دکتر محمد حجاتبار	مسمومیت های غذایی و چگونگی پیشگیری از آنها	یازدهم	۱۱
دکتر محمد حجاتبار	مسمومیت های غذایی ناشی از باکتری های گرم مثبت و گرم منفی	دوازدهم	۱۲
دکتر محمد حجاتبار	مسمومیت های غذایی ناشی از سایر باکتری های گرم مثبت و گرم منفی	سیزدهم	۱۳
دکتر محمد حجاتبار	مسمومیت های غذایی ناشی از قارچ ها	چهاردهم	۱۴
دکتر محمد حجاتبار	مسمومیت های غذایی ناشی از ویروس ها	پانزدهم	۱۵
دکتر محمد حجاتبار	موضوع: مسمومیت های غذایی ناشی از پروتوزوئرها و کرم ها	شانزدهم	۱۶
دکتر محمد حجاتبار	مسمومیت های غذایی ناشی از جانوران و ماهی های دریایی	هفدهم	۱۷

### روش تدریس (آموزش):

سخنرانی، پرسش و پاسخ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (ویدئو پروژکتور) و بحث و مشاوره با دانشجویان و انجام سمینار و تحقیق و بازدید از مراکز تهیه، توزیع و تولید مواد غذایی

### وظایف و تکالیف (فعالتهای) دانشجویان:

مطالعه منابع معرفی شده، انجام کارهای تحقیقی محول شده، ارائه سمینار و تهیه گزارش از بازدیدها

## نحوه ارزشیابی دانشجو:

موارد آزمون	ارائه در کلاس	ارائه گزارش	جمع
سمینار	۱	۱	۲
تحقیق	۱/۵	۱/۵	۳
میان ترم	-	-	۳
پایان ترم	-	-	۱۲
جمع	۲/۵	۲/۵	۲۰

## منابع آموزشی:

۱- آزمون های میکروبی مواد غذایی /دکتر گیتی کریمی-تهران :دانشگاه تهران، موسسه انتشارات و چاپ، ۱۳۷۸

۲- میکروب های بیماری زا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی بیماری های غذایی، ودود رضویلر، انتشارات دانشگاه تهران

۳- مسمومیت های غذایی در انسان،دکتر محمد حجار تبار، دانشکده سلامت، ایمنی و محیط زیست (۱۳۸۱).

۴- Official Methods of Analysis of Aoac INTERNATIONAL / Patricia A. Cunniff : AOAC International, ۱۹۹۵

۵- Food safety and food quality. Issues in Environmental Science and Technology/ R.E. Hester ,R.M. Harrison – Royal Society of chemistry (R.S.C). UK, ۲۰۰۱

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.