



طرح دوره (Course Plan)

دانشکده	پزشکی <input type="checkbox"/> دندانپزشکی <input type="checkbox"/> پرستاری <input type="checkbox"/> پیراپزشکی <input type="checkbox"/> توانبخشی <input type="checkbox"/> بهداشت <input checked="" type="checkbox"/> تغذیه و علوم غذایی <input type="checkbox"/>		
گروه آموزشی	آموزش بهداشت و ارتقاء سلامت		
رشته /گرایش	بهداشت عمومی		
مقطع تحصیلی	کاردانی <input type="checkbox"/> کارشناسی پیوسته <input checked="" type="checkbox"/> کارشناسی ناپیوسته <input type="checkbox"/> کارشناسی ارشد <input type="checkbox"/>		
فراگیران	دکترای حرفه ای <input type="checkbox"/> دکترای تخصصی <input type="checkbox"/>		
عنوان واحد درسی	بهداشت مواد غذایی		
نوع واحد درسی	تئوری <input checked="" type="checkbox"/> عملی <input type="checkbox"/> کارآموزی <input type="checkbox"/> کارورزی <input type="checkbox"/>		
تعداد واحد / ساعت	تعداد واحد : ۲ زمان به ساعت: ۳۴		
کد درس	۴۶		
پیش نیاز/هم نیاز			
نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسین	مهندس طیبه راستگو		
رشته تحصیلی مدرس	مهندسی محیط زیست		
مقطع تحصیلی مدرس	کارشناس ارشد		
رتبه علمی	مربی		
پست الکترونیک	Rastgoo.tayyabeh@gmail.com		
آدرس / شماره تماس	۰۲۳۳۵۲۲۰۱۴۵-۱۰۶۷		
اهداف کلی (شرح توصیف درس)	آشنایی دانشجویان با اصول کلی بهداشت مواد غذایی ، شناخت آلودگی ها و بیماریهای مرتبط با مواد غذایی و مقررات و بازرسی مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی و کنترل آن		
اهداف اختصاصی	در این درس دانشجویان با اصول ، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی و چگونگی سالم نگهداری سالم آنها آشنا شده و علل و عوامل مسمومیت های غذایی و میکروارگانیسم های بوجود آورنده آنها ، مقررات ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی در اماکن تهیه و توزیع را فرا خواهند گرفت .		
پیامدهای یادگیری :	حیطه شناختی	حیطه عاطفی	حیطه روانی حرکتی
	✓	✓	✓
روش های تدریس	سخنرانی و تدریس توسط استاد <input checked="" type="checkbox"/>	سخنرانی توسط دانشجو <input checked="" type="checkbox"/>	نمایش عملی <input checked="" type="checkbox"/>
	پرسش و پاسخ <input checked="" type="checkbox"/>	یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) <input type="checkbox"/>	کارگاه آموزشی
	بحث گروهی <input checked="" type="checkbox"/>	بیمار شبیه سازی شده <input type="checkbox"/>	یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) <input type="checkbox"/>
	ایفای نقش <input type="checkbox"/>	Bedside teaching <input type="checkbox"/>	آموزش مجازی <input checked="" type="checkbox"/>
	نقشه مفهومی <input type="checkbox"/> Concept Map	یادگیری مبتنی بر پروژه <input type="checkbox"/> Project-Based Learning	
	سایر (لطفا قید نمایید) :		
ضوابط آموزشی و سیاست های مدیریتی کلاس	حضور و غیاب <input checked="" type="checkbox"/> تکالیف کلاسی <input checked="" type="checkbox"/> امتحانات <input checked="" type="checkbox"/> اخلاق دانشجویی <input checked="" type="checkbox"/> سایر:		

۱- ویدا پروانه ، (۱۳۷۸) ، کنترل کیفی و آزمایشهای شیمیایی مواد غذایی - انتشارات دانشگاه تهران

۲- گیتی ، کریم ، (۱۳۷۸) ، آزمایشهای میکروبی مواد غذایی - انتشارات دانشگاه تهران

۳- ایماندل ، کرامت اله ، دکتر صادق زاده عراقی ، (۱۳۷۴) ، عوامل فساد و شرایط نگهداری مواد غذایی در سردخانه ، انتشارات دانشگاه تهران

Basset ,W.H. (1999) . „Clay s Hand book of environmental health " E and FN .4
spon –Taylor and francis Group . Landon .GK

Roday . S,(1999),"food Hygiene and sanitation "tata Mc Graw Hill pub. .5
Newdelhi.

Salvato.j.A(2003) " Environmental engineering and sanitation "Jhon Wiley .6
New York .

۷- نوردهر رکنی بهداشت مواد غذایی ، انتشارات دانشگاه تهران

۸- داوود فرج زاده ، بهداشت مواد غذایی ، نور دانش ، ۳۷

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

۱۰- میکروب های بیماریزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی بیماری های مواد غذایی / ودود رضویلر - تهران : دانشگاه تهران ، موسسه انتشارات و چاپ ، ۱۳۷۸

۱۱- شیمی مواد غذایی / جان ام . دمن ، ترجمه بابک قنبر زاده - تهران ، نشر علوم کشاورزی ،

برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	*روش ارزشیابی
۱	معرفی درس، سرفصل ، اهمیت آن، منابع مورد استفاده، کاربرد در رشته و مقطع تحصیالت تکمیلی، روش تدریس و مطالعه ، وظایف دانشجو، معرفی تکالیف دانشجویان ، نحوه و زمان ارائه، روش ارزشیابی	۱۴۰۳/۱۱/۱۷	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point	وایت برد ، ویدئو پرژکتور ، رایانه	۱،۲،۴،۵
۲	کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل ماد غذایی	۱۴۰۳/۱۱/۲۴	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point	وایت برد ، ویدئو پرژکتور ، رایانه	۱،۲،۴،۵
۳	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی ، روش های سنتی نگاهداری مواد غذایی	۱۴۰۳/۱۲/۱	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point	وایت برد ، ویدئو پرژکتور ، رایانه	۱،۲،۴،۵
۴	مواد افزودنی و قوانین مرتبط به	۱۴۰۳/۱۲/۸	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ،	وایت برد ، ویدئو	۱،۲،۴،۵

	آن(خطرها در برابر فواید)		power point	پرژکتور ،رایانه	
۵	میکروارگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک و مخمر	۱۴۰۳/۱۲/۱۵	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point	وایت برد ،ویدئو پرژکتور ،رایانه ۱،۲،۴،۵
۶	مسمومیت های میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی	۱۴۰۳/۱۲/۲۲	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point	Pc در بستر سامانه آموزشی سمالایو ۱،۲،۴،۵
۷	آشنایی با تقلبات مواد غذایی	۱۴۰۴/۱/۲۰	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point مجازی	وایت برد ،ویدئو پرژکتور ،رایانه ۱،۲،۴،۵
۸	آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب ،آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی	۱۴۰۴/۱/۲۷	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point	وایت برد ،ویدئو پرژکتور ،رایانه ۱،۲،۴،۵
۹	بهداشت شیر و بیماریهای منتقله آن (بیماری سل ، تب مالت ، سیاه زخم و سالمونلوز) ، روشهای پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فراورده های شیری (کره ، خامه، پنیر و..../میانترم	۱۴۰۴/۲/۳	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point	وایت برد ،ویدئو پرژکتور ،رایانه ۱،۲،۴،۵
۱۰	بهداشت شیر و بیماریهای منتقله آن (بیماری سل ، تب مالت ، سیاه زخم و سالمونلوز) ، روشهای پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فراورده های شیری (کره ، خامه، پنیر و....)	۱۴۰۴/۲/۱۰	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point	وایت برد ،ویدئو پرژکتور ،رایانه ۱،۲،۴،۵
۱۱	نان ، مسائل و مشکلات بهداشتی ناشی از آن	۱۴۰۴/۲/۱۷	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point	وایت برد ،ویدئو پرژکتور ،رایانه ۱،۲،۴،۵
۱۲	تشخیص روغن های حیوانی و گیاهی ،جدول خصوصیات فیزیکی و شیمیایی آنها، فساد روغن ها	۱۴۰۴/۲/۲۴	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point	وایت برد ،ویدئو پرژکتور ،رایانه ۱،۲،۴،۵
۱۳	بهداشت گوشت و فراورده های گوشتی و بیماریهای منتقله توسط آن	۱۴۰۴/۲/۳۱	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point	وایت برد ،ویدئو پرژکتور ،رایانه ۱،۲،۴،۵
۱۴	بهداشت گوشت و فراورده های گوشتی و بیماریهای منتقله توسط آن	۱۴۰۴/۳/۷	۱۴-۱۶	سخنرانی ، فیلم آموزشی ، power point	وایت برد ،ویدئو پرژکتور ،رایانه ۱،۲،۴،۵

۱۵	آشنایی با بازرسی بهداشتی طیور و تخم مرغ، کنسرو کردن و بازرسی کنسروها، تشخیص کنسروهای فاسد،	۱۴۰۴/۳/۱۳	۱۴-۱۶	سخنرانی، فیلم آموزشی، power point	وایت برد، ویدئو پرژکتور، رایانه	۱،۲،۴،۵
۱۶	آشنایی با بازرسی مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی - عملیات تنظیم صورت جلسه، الک و مهر و فک الک و مهر و توقیف مواد غذایی فاسد و تقلبی	۱۴۰۴/۳/۲۱	۱۴-۱۶	سخنرانی، فیلم آموزشی، power point	Pc در بستر سامانه آموزشی سمالایو	۱،۲،۴،۵
تاریخ امتحان میان ترم: ۱۴۰۴/۱/۲۷			تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۴/۴/۱۱			
* توجه: لطفاً روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد.						
روش ارزشیابی	۱- آزمون کتبی:					
	الف: تشریحی (۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ)					
	ب: عینی (۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح / غلط) <input checked="" type="checkbox"/>					
	۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)		۳- انجام تکالیف عملی و پروژه <input checked="" type="checkbox"/>		۴- مصاحبه (شفاهی)	
	۵- مشارکت کلاسی <input checked="" type="checkbox"/>		۶- آزمون (کوئیز) <input checked="" type="checkbox"/>		۷- سایر (لطفاً قید نمایید)	
تاریخ تکمیل فرم: ۱۴۰۳/۷/۷			امضاء: طیبه راستگو			