



بسمه تعالی

معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: بهداشت مواد غذایی	نیمسال تحصیلی: اول ۱۴۰۱-۱۴۰۲
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	گروه آموزشی: بهداشت
تعداد واحد: ۲ واحد تئوری	درس پیش نیاز: -
روز و ساعت برگزاری: دوشنبه ساعت ۱۶ الی ۱۸	محل برگزاری: کلاس ۸
نام مدرس / مدرسین: علی عبدالله نژاد نام مدرس مسئول درس: علی عبدالله نژاد روزهای تماس با مدرس مسئول درس: شنبه تا چهارشنبه آدرس دفتر: معاونت آموزشی-دانشکده پرستاری مامایی- طبقه سوم- اتاق شماره ۵۳ تلفن: ۰۹۱۲۹۳۰۷۸۴۴ پست الکترونیک: Abdolahnejad.a@gmail.com	
هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی، چگونگی نگهداری سالم مواد غذایی، علل و عوامل مسمومیت غذایی و تقلبات مواد غذایی	
اهداف اختصاصی (اهداف شامل حیطه های مختلف یادگیری شامل شناختی، نگرشی و رفتاری، و مهارتی باشد): از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند : ۱. اصول بهداشت مواد غذایی را توضیح دهد. ۲. میکروارگانیسم های مهمی که موجب فساد و تغییرات شیمیایی مواد غذایی می شوند را بیان نماید. ۳. انواع مسمومیت های غذایی را توضیح دهد. ۴. انواع روش های تشخیص مواد غذایی فاسد و و مشکوک به فساد را شرح دهد. ۵. انواع تقلبات مواد غذایی را شرح دهد. ۶. مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی را بداند. ۷. بازرسی از اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را شرح دهد.  -حیطه شناختی: دانش، ادراک، کاربرد، تجزیه و تحلیل ، ترکیب و ارزشیابی -حیطه نگرشی -رفتار: دریافت، واکنش، ارزشگذاری، سازماندهی ارزشها، درونی شدن ارزشها -حیطه مهارتی: تقلید، اجرای تحت نظارت، اجرای مستقل، دقت و سرعت، هماهنگی حرکات، عادی شدن	
شیوه تدریس: سخنرانی تعاملی ، کار گروهی انجام تکلیف ابتدای هر جلسه اهداف درس تعیین خواهد شد و جمع بندی مناسب مطالب در پایان جلسه انجام خواهد گرفت. فایل pdf مطالب در اختیار دانشجو قرار می گیرد. استفاده از اسلاید آموزشی و تصاویر درسی مرتبط برای درک راحت در مباحث	
مواد و وسایل آموزشی: ویدئو پروژکتور، تخته وایت برد	
شیوه ارزشیابی دانشجو:	

<p>• نظری</p> <p>امتحان کتبی (۱۵ نمره)</p> <p>حضور فعال و پاسخ به تکالیف و پرسش های کلاسی (۱ نمره)</p> <p>امتحان میان ترم (۴ نمره)</p>
<p>تاریخ امتحان میان ترم:</p> <p>تاریخ امتحان پایان ترم:</p> <p>سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: (حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.)</p>
<p>مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجوی:</p> <p>در صورت غیبت بیش از حد مجاز حذف درس</p> <p>در صورت صورت غیبت غیرموجه از نمره ارزشیابی پایانی دانشجوی به نسبت تعداد غیبت ها کسر خواهد شد</p>
<p>وظایف و تکالیف دانشجوی:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- حضور به موقع در کلاس</li> <li>- رعایت نظم و انضباط در کلاس</li> <li>- داشتن آمادگی لازم جهت پرسش و پاسخ در کلاس</li> </ul>
<p>منابع اصلی درس:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بهداشت مواد غذایی. دکتر داوود فرج زاده. آخرین انتشار</li> <li>- بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دکتر حمزه صالح پور - دکتر افشین ملکی</li> <li>- اصول بهداشت مواد غذایی - دکتر نوردهر رکنی</li> </ul> <p>منابع برای یافتن مقاله و سایر اطلاعات مفید</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- WHO: World Health Organization</li> <li>- Google scholar</li> <li>- PubMed</li> <li>- Science direct</li> <li>- Springer</li> </ul> <p style="text-align: right;">-</p>

جدول زمان بندی برنامه درسی .....				
روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
دوشنبه ۱۴۰۱/۶/۲۱	۱۶-۱۸	معارف- آشنایی با کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی و سر فصل درسی - معرفی منابع درسی	علی عبدالله نژاد	-
شنبه ۱۴۰۱/۶/۲۸	۱۴-۱۶	آشنایی با اصول نگهداری بهداشتی مواد غذایی بخش اول	علی عبدالله نژاد	مطالعه مطالب جلسه قبل
۱۶-۱۸	۱۴-۱۶	آشنایی با اصول نگهداری بهداشتی مواد غذایی بخش دوم	علی عبدالله نژاد	مطالعه مطالب جلسه قبل
شنبه ۱۴۰۰/۷/۱۱	۱۴-۱۶	آشنایی با مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن	علی عبدالله نژاد	مطالعه مطالب جلسه قبل
شنبه	۱۴-۱۶	آشنایی با انواع میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد	علی عبدالله	مطالعه مطالب جلسه قبل

	نژاد	غذایی اهمیت دارند		۱۴۰۱/۷/۱۸
مطالعه مطالب جلسه قبل	علی عبدالله نژاد	آشنایی با انواع مسمومیت های غذایی	۱۶-۱۴	شنبه ۱۴۰۱/۷/۲۵
مطالعه مطالب جلسه قبل	علی عبدالله نژاد	تقلبات مواد غذایی بخش اول	۱۶-۱۴	شنبه ۱۴۰۱/۸/۲
مطالعه مطالب جلسه قبل	علی عبدالله نژاد	تقلبات مواد غذایی بخش دوم	۱۶-۱۴	شنبه ۱۴۰۱/۸/۹
مطالعه مطالب جلسه قبل	علی عبدالله نژاد	بهداشت شیر و بیماریهای منتقله بوسیله شیر	۱۶-۱۴	شنبه ۱۴۰۱/۸/۱۶
مطالعه مطالب جلسه قبل	علی عبدالله نژاد	بهداشت گوشت و بیماریهای منتقله بوسیله گوشت	۱۶-۱۴	شنبه ۱۴۰۱/۸/۲۳
مطالعه مطالب جلسه قبل	علی عبدالله نژاد	بهداشت گوشت و بیماریهای منتقله بوسیله گوشت	۱۶-۱۴	شنبه ۱۴۰۱/۸/۳۰
مطالعه مطالب جلسه قبل	علی عبدالله نژاد	آشنایی چگونگی تشخیص گوشت ناسالم و بازرسی گوشت	۱۶-۱۴	شنبه ۱۴۰۱/۹/۷
مطالعه مطالب جلسه قبل	علی عبدالله نژاد	آشنایی با بهداشت اماکن غذاخوری	۱۶-۱۴	شنبه ۱۴۰۱/۹/۱۴
مطالعه مطالب جلسه قبل	علی عبدالله نژاد	آشنایی با بهداشت کارگران مشغول در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	۱۶-۱۴	شنبه ۱۴۰۱/۹/۲۱
مطالعه مطالب جلسه قبل	علی عبدالله نژاد	آشنایی با سازمانهای مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی	۱۶-۱۴	شنبه ۱۴۰۱/۹/۲۸