



بسمه تعالی

معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: بهداشت و مسمومیت های غذایی	نیمسال تحصیلی: ۱۴۰۱۱
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی - تغذیه	گروه آموزشی: تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: ۲	درس پیشنیاز: انگل شناسی پزشکی - میکروبی شناسی پزشکی
روز و ساعت برگزاری: یکشنبه - ۱۰ - ۸/۳۰	محل برگزاری: کلاس شماره ۴
<p>نام مدرس / مدرسین: بهزاد ابراهیمی</p> <p>نام مدرس مسئول درس: بهزاد ابراهیمی</p> <p>روزهای تماس با مدرس مسئول درس: تمام ایام هفته</p> <p>آدرس دفتر: معاونت آموزشی و پژوهشی، دانشکده پرستاری</p> <p>تلفن: ۰۴۱-۳۷۲۷۵۵۵۱</p> <p>پست الکترونیک: ebrahimib@tbzmed.ac.ir</p>	
<p><b>هدف کلی درس:</b></p> <p>آشنایی با راههای آلودگی مواد در زنجیره غذایی و مسمومیت غذایی و روش های پیشگیری و کنترل آن</p>	
<p><b>اهداف اختصاصی (اهداف شامل حیطه های مختلف یادگیری شامل شناختی، نگرشی و رفتاری، و مهارتی باشد):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>۱. تعریف مسمومیت و عفونت در غذا</li> <li>۲. طبقه بندی مسمومیت های غذایی</li> <li>۳. مسمومیتها و عفونت های ناشی از عوامل میکروبی</li> <li>۴. مسمومیت های غیر میکروبی</li> </ol> <p><b>از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>۱. راه های آلودگی مواد در زنجیره غذایی را توضیح دهد. (حیطه شناختی)</li> <li>۲. روش های پیشگیری و کنترل آلودگی مواد غذایی را بشناسد. (حیطه شناختی)</li> <li>۳. عوامل تعیین کننده مسمومیت های حاد و مزمن در انسان را بشناسد (حیطه شناختی)</li> <li>۴. روش های مورد استفاده برای حفظ ایمنی و بهداشت مواد غذایی را توضیح دهند (حیطه شناختی)</li> <li>۵. مسمومیت ها و عفونت های ناشی از مصرف مواد غذایی را توضیح دهند (حیطه شناختی)</li> </ol> <p>-حیطه شناختی: دانش، ادراک، کاربرد، تجزیه و تحلیل، ترکیب و ارزشیابی</p> <p>-حیطه نگرشی - رفتار: دریافت، واکنش، ارزشگذاری، سازماندهی ارزشها، درونی شدن ارزشها</p> <p>-حیطه مهارتی: تقلید، اجرای تحت نظارت، اجرای مستقل، دقت و سرعت، هماهنگی حرکات، عادی شدن</p>	
<p><b>شیوه تدریس:</b></p> <p>سخنرانی، توضیح و بحث گروهی، پرسش و پاسخ، پروژه کلاسی</p>	
<p><b>مواد و وسایل آموزشی:</b></p> <p>فیلم های آموزشی، نرم افزارهای تخصصی، کتاب، پاور پوینت، کامپیوتر، مایژیک و وایت بورد</p>	
<p><b>شیوه ارزشیابی دانشجوی:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>۱- حضور فعال، مداوم و بدون غیبت (۱ نمره)</li> <li>۲- پروژه کلاسی (۳ نمره)</li> <li>۳- امتحان میان ترم (۶ نمره)</li> </ol>	

۴- امتحان پایان ترم (۱۰ نمره)
۵- و ....
تاریخ امتحان میان ترم: ۰۱/۸/۸ تاریخ امتحان پایان ترم: ۰۱/۱۰/۱۹
سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: (حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.</li> <li>- ایجاد فضای گفت و گو درسی جهت دریافت فیدبک مناسب از راندمان آموزشی دانشجو</li> <li>- عدم غیبت دانشجو در طول ترم</li> <li>- رعایت شئون تدریس ( اخلاقی، اسلامی )</li> <li>- حفظ احترام متقابل نسبت به استاد و همکلاسی ها</li> </ul>
<b>مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- مطابق بامقررات آموزشی حداکثر سقف مجاز در نظر گرفته شده و بیشتر از آن مجاز به شرکت در امتحان نخواهد بود.</li> </ul>
<b>وظایف و تکالیف دانشجو:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- دانشجو بایستی به طور منظم و راس ساعت مقرر در کلاس درس حاضر باشد. دانشجو موظف است با آمادگی کامل و با مطالعه قبلی در کلاس درس حاضر باشد و در مباحث درسی شرکت فعال داشته باشد. دانشجو موظف است در جلسات بحث گروهی شرکت فعال داشته باشد. هر دانشجو موظف است متناسب با برنامه اعلام شده قبلی، موضوع درسی مشخص شده خود را ارائه نماید.</li> </ul>
<b>منابع اصلی درس:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Takayuhi .S.L Bseldaves I. Introduction to Food Toxicology. Academic press. NY.</li> <li>2. Trickett. J. The prevention of Food Poisoning Nelson Thrones Ltd.</li> </ol> <p>سایر منابع (مقاله و سایر مستندات مفید): اصول بهداشت و ایمنی کار در صنایع غذایی، رسول پایان</p>

جدول زمان بندی برنامه درسی بهداشت و مسمومیت های غذایی				
روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
یکشنبه - ۰۱/۶/۲۰	۸/۳۰-۱۰	❖ ارائه طرح درسی ❖ تعریف و تاریخچه تکامل ایمنی	دکتر بهزاد ابراهیمی	-
یکشنبه - ۰۱/۶/۲۷	۸/۳۰-۱۰	❖ تعریف مسمومیت در غذا ❖ تعریف عفونت در غذا ❖ طبقه بندی مسمومیت های غذایی : آلودگی های بیولوژیکی و شیمیایی مواد غذایی به وسیله انسان، حیوانات، حشرات، جوندگان و محیط	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
یکشنبه -	۸/۳۰-۱۰	❖ راه های آلودگی مواد غذایی با سموم (آب، خاک و	دکتر بهزاد	مرور و رفع اشکال از جلسه

قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	ابراهیمی	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ هوا)</li> <li>❖ اصول طراحی کارخانه در ارتباط با بهداشت و ایمنی</li> <li>❖ مکان یابی و ویژگی های بهداشتی</li> <li>❖ اصول طراحی کارخانه در ارتباط با بهداشت و ایمنی</li> <li>❖ تجهیزات و ماشین های مورد استفاده، مکان های رفاهی، فضای سبز، سیستم های سرمایش و گرمایش، نور، سروصدا و تهویه</li> </ul>	۸/۳۰-۱۰	۰۱/۷/۱۰
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ راه های ورود سموم به بدن انسان</li> </ul>	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه- ۰۱/۷/۱۷
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ عوامل تعیین کننده مسمومیت های حاد و مزمن در انسان</li> </ul>	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه- ۰۱/۷/۲۴
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات</li> <li>❖ شامل زمان مناسب برای انجام کار، سیستم CIP</li> <li>❖ تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات</li> <li>❖ پاک کننده ها، شوینده ها، ضد عفونی کننده ها، و انواع آنها در صنایع غذایی</li> </ul>	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه- ۰۱/۸/۱
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ میانترم</li> </ul>	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه- ۰۱/۸/۸
-	دکتر بهزاد ابراهیمی	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ مسمومیت و عفونت های ناشی از عوامل میکروبی</li> </ul>	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه- ۰۱/۸/۱۵
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ مسمومیت های غیر میکروبی</li> <li>❖ خطرات شیمیایی</li> <li>❖ مدیریت ریسک خطرات شیمیایی: اصول سموم ذاتی</li> <li>❖ فیتوتوکسین ها</li> <li>❖ فلزات سنگین</li> <li>❖ مایکوتوکسین ها</li> <li>❖ سموم دفع آفات</li> <li>❖ داروهای دامپزشکی</li> </ul>	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه- ۰۱/۸/۲۲
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات</li> <li>❖ روش های دفع زیاده در صنایع غذایی</li> </ul>	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه- ۰۱/۸/۲۹
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات</li> <li>❖ بیماری های و حوادث شغلی در ارتباط با کارخانه های مواد غذایی</li> </ul>	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه- ۰۱/۹/۶
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ تجزیه و تحلیل خطر و نقطه کنترل بحرانی (HACCP)</li> </ul>	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه- ۰۱/۹/۱۳
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ دامنه خطرات میکروبی در فراوری مواد غذایی</li> </ul>	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه- ۰۱/۹/۲۰

قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	ابراهیمی	❖ خطر بیماری های میکروبی ناشی از غذا ❖ میکروارگانیسم هایی که مسئول بیماری های ناشی از غذا هستند.		۰۱/۹/۲۰
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	❖ خطرات بیوفیلیم ❖ تشکیل و تشخیص بیوفیلیم ها ❖ عوامل موثر در تشکیل بیوفیلیم ❖ تشکیل بیوفیلیم در سطوح فراوری مواد غذایی ❖ پاتوژن های تشکیل دهنده بیوفیلیم	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه - ۰۱/۹/۲۷
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	❖ آژروسل ها به عنوان یک خطر آلودگی ❖ فاکتورهای مهم تاثیرگذار ❖ راه های کاهش خطر آلودگی هوایی ❖ مدیریت هوا	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه - ۰۱/۱۰/۴
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	❖ مسمومیت های حیوانی	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه - ۰۱/۱۰/۱۱
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	❖ راه های کنترل و پیشگیری از مسمومیت ها ❖ مدیریت ایمنی مواد غذایی ❖ تعریف و مفهوم ایمنی غذایی ❖ مدیریت ایمنی مواد غذایی در فعالیتهای صنایع غذایی ❖ اصول اساسی بهداشت مواد غذایی	۸/۳۰-۱۰	یکشنبه - ۰۱/۱۰/۱۸