

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: ۱۴۰۳-۲
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	گروه آموزشی: بهداشت
تعداد واحد: ۲	درس پیشنهادی: - محل برگزاری: کلاس شماره ۳
روز و ساعت برگزاری: سه شنبه ۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	
نام مدرس / مدرسین: حسین آهنگری نام مدرس مسئول درس: حسین آهنگری روزهای تماس با مدرس مسئول درس: تمام ایام هفته آدرس دفتر: معاونت آموزشی و پژوهشی، دانشکده پرستاری تلفن: ۰۴۱-۳۷۲۷۵۵۵۱ پست الکترونیک: h.ahangari@mrgums.ac.ir	
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: ۱- آشنایی با اصول نگهداری بهداشتی مواد غذایی. ۲- آشنایی با مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن. ۳- آشنایی با انواع مسمومیت های غذایی. ۴- آشنایی با بهداشت اماکن غذاخوری. ۵- آشنایی با سازمانهای مسئول در نظارت بر بهداشت مواد غذایی از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند : ۱- اصول بهداشت مواد غذایی را توضیح دهد. (شناختی) ۲- میکروارگانیسم های مهمی که موجب فساد و تغییرات شیمیایی مواد غذایی می شوند را بیان نماید. (شناختی) ۳- انواع مسمومیت های غذایی را توضیح دهد. (شناختی) ۴- انواع روش های تشخیص مواد غذایی فاسد و و مشکوک به فساد را شرح دهد. (مهارتی) ۵- انواع تقلبات مواد غذایی را شرح دهد. (شناختی) ۶- مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی را بداند. (نگرشی) ۷- بازرسی از اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را شرح دهد. (شناختی) -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، توضیح و بحث گروهی، پرسش و پاسخ، پروژه کلاسی	
مواد و وسایل آموزشی: فیلم های آموزشی، نرم افزارهای تخصصی، کتاب، پاور پوینت، کامپیوتر، مژیک و وایت بورد	

شیوه ارزشیابی دانشجوی: ۱- حضور فعال، مداوم و بدون غیبت (۱ نمره) ۲- پروژه کلاسی (۱ نمره) ۳- امتحان میان ترم (۳ نمره) ۴- امتحان پایان ترم (۱۵ نمره)	
تاریخ امتحان میان ترم: تاریخ امتحان پایان ترم: سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: (حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.) - حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است. - ایجاد فضای گفت و گو درسی جهت دریافت فیدبک مناسب از راندمان آموزشی دانشجوی - عدم غیبت دانشجوی در طول ترم - رعایت شئونات تدریس (اخلاقی، اسلامی) - حفظ احترام متقابل نسبت به استاد و همکلاسی ها	
مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجوی: - مطابق با مقررات آموزشی حداکثر سقف مجاز در نظر گرفته شده و بیشتر از آن مجاز به شرکت در امتحان نخواهد بود.	
وظایف و تکالیف دانشجوی: - دانشجوی بایستی به طور منظم و راس ساعت مقرر در کلاس درس حاضر باشد. دانشجوی موظف است با آمادگی کامل و با مطالعه قبلی در کلاس درس حاضر باشد و در مباحث درسی شرکت فعال داشته باشد. دانشجوی موظف است در جلسات بحث گروهی شرکت فعال داشته باشد. هر دانشجوی موظف است متناسب با برنامه اعلام شده قبلی، موضوع درسی مشخص شده خود را ارائه نماید.	
منابع اصلی درس: - بهداشت مواد غذایی .دکتر داوود فرج زاده ،آخرین انتشار - بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دکتر حمزه صالح پور دکتر افشین ملکی - اصول بهداشت مواد غذایی دکتر نوردهر رکنی سایر منابع (مقاله و سایر مستندات مفید): WHO: Word Health Organization - Google scholar - PubMed - Science direct - Springer	

جدول زمان بندی برنامه درسی میکروبیولوژی مواد غذایی				
روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
سه شنبه- ۱۴۰۳/۱۱/۳۰	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	ارائه طرح درسی مروری بر سرفصل ها	دکتر حسین آهنگری	-
سه شنبه- ۱۴۰۳/۱۲/۷	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	توضیح در ارتباط با مقدمه و تاریخچه میکروارگانیسم ها در مواد غذایی	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۳/۱۲/۳۰	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	آشنایی با میکروارگانیسم های مهم در مواد	دکتر حسین	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی /

۱۴۰۳/۱۲/۱۴		غذایی: مشخصات باکتری ها، کپک ها و مخمرها	آهنگری	بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۳/۱۲/۲۱	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	عوامل موثر در رشد و بقا میکروارگانیسم ها(عوامل درونی)	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۳/۱۲/۲۸	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	عوامل موثر در رشد و بقا میکروارگانیسم ها (عوامل بیرونی)	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۳/۷/۲۳	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	آشنایی با تغییرات حاصله در ترکیبات اصلی مواد غذایی ناشی از رشد میکروارگانیسم ها	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۴/۱/۵	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	آشنایی با میکروبیولوژی نگه داری مواد غذایی	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۴/۱/۱۲	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	آشنایی با فساد مواد غذایی به وسیله میکروارگانیسم ها (فرآورده های غلات)	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۴/۱/۱۹	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	آشنایی با فساد مواد غذایی به وسیله میکروارگانیسم ها (فرآورده های لبنیات)	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۴/۱/۲۶	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	میانترم	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۴/۲/۲	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	آشنایی با فساد مواد غذایی به وسیله میکروارگانیسم ها (گوشت و فرآورده های کنسرو)	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۴/۲/۹	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	آشنایی با مسمومیت ها و عفونت های مهم میکروبی	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۴/۲/۱۶	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	آشنایی با میکروب های مفید مورد استفاده در صنعت غذا	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۴/۲/۲۳	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	آشنایی با روش های سریع ارزیابی میکروبی مواد غذایی	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۴/۲/۳۰	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	آشنایی با استانداردهای میکروبی مواد غذایی	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه- ۱۴۰۴/۳/۶	۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	جمع بندی مطالب عفونت و مسمومیت های شایع	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل