

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 ایمنی در صنایع غذایی	نیمسال تحصیلی: ۱۴۰۳-۲
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی - علوم و صنایع غذایی	گروه آموزشی: تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: ۲	درس پیشنهادی: میکروبیولوژی عمومی و انگل شناسی
روز و ساعت برگزاری: یکشنبه ۱۰/۳۰ - ۸/۳۰	محل برگزاری: کلاس شماره ۱
نام مدرس / مدرسین: حسین آهانگری نام مدرس مسئول درس: حسین آهانگری 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 اهمیت بهداشت در صنایع غذایی در رابطه با کنترل آلودگی های محیط کار	
اهداف اختصاصی (اهداف شامل حیطه های مختلف یادگیری شامل شناختی، نگرشی و رفتاری، و مهارتی باشد): ۱- شناخت علمی عوامل آلودگی های بیولوژیکی و شیمیایی مواد غذایی ۲- طراحی و اصول بهداشت سیستم تولید و تجهیزات صنایع غذایی ۳- حفظ بهداشت و ایمنی مواد غذایی	
از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند : ۱- انواع آلودگی ها و مخاطرات موجود در محیط کار را ذکر کنند. (حیطه شناختی) ۲- اصول طراحی کارخانجات از نظر ایمنی و بهداشت را توضیح دهند. (حیطه نگرشی) ۳- روش های تمیز کردن کارخانجات و اماکن بهداشتی را ذکر کنند. (حیطه شناختی) ۴- روش های دفع زباله در صنایع غذایی را توضیح دهند. (حیطه 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، مایک و وایت بورد	
شیوه ارزشیابی دانشجویان: 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: ۱۴۰۴/۱/۳۱

تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۴/۴/۲

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 دانشجو
- عدم غیبت دانشجو 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 دانشجو:

- مطابق بامقررات آموزشی حداکثر سقف مجاز در نظر گرفته شده و بیشتر از آن مجاز به شرکت در امتحان نخواهد بود.

وظایف و تکالیف دانشجو:

- 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.

منابع اصلی درس:

1. Devries, J. 1996. Food safety and toxicology, CRC press, Florida.
2. Guthrie, R.K, 1988. Food sanitation, AVI Book. Published by Van Nostrand Reinhold. N.Y.
3. Marriott, N.G. 1997. Essentials of food Sanitation .Chapman and Hall. N.Y.
4. Marriott, N.G. 1999. Principles of food sanitation, Chapman and Hall. N.Y.
5. Watson, D.H. 1993. Safety of chemicals in foods, chemical contaminants, Ellis Horwood. N.Y.

سایر منابع (مقاله و سایر مستندات مفید):

اصول بهداشت و ایمنی کار در صنایع غذایی، دکتر رسول پایان

جدول زمان بندی برنامه درسی میکروبیولوژی مواد غذایی

روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
یکشنبه - ۱۴۰۳/۱۱/۲۸	۸/۳۰-۱۰/۳۰	ارائه طرح درسی تعریف و تاریخچه تکامل ایمنی	دکتر حسین آهنگری	-
یکشنبه - ۱۴۰۳/۱۲/۵	۸/۳۰-۱۰/۳۰	آلودگی های بیولوژیکی و شیمیایی مواد غذایی به وسیله انسان، حیوانات، حشرات، جوندگان و محیط	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
یکشنبه - ۱۴۰۳/۱۲/۱۲	۸/۳۰-۱۰/۳۰	اصول طراحی کارخانه در ارتباط با بهداشت و ایمنی مکان یابی و ویژگی های بهداشتی	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
یکشنبه - ۸/۳۰-۱۰/۳۰	۸/۳۰-۱۰/۳۰	اصول طراحی کارخانه در ارتباط با بهداشت	دکتر حسین	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/

بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	آهنگری	و ایمنی تجهیزات و ماشین های مورد استفاده، مکان های رفاهی، فضای سبز، سیستم های سرمایش و گرمایش، نور، سروصدا و تهویه		۱۴۰۳/۱۲/۱۹
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات شامل زمان مناسب برای انجام کار، سیستم CIP	۸/۳۰-۱۰/۳۰	یکشنبه - ۱۴۰۳/۱۲/۲۶
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات پاک کننده ها، شوینده ها، ضدعفونی کننده ها، و انواع آنها در صنایع غذایی	۸/۳۰-۱۰/۳۰	یکشنبه - ۱۴۰۴/۱/۱۰
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات بهداشت کارکنان مراکز تهیه مواد غذایی	۸/۳۰-۱۰/۳۰	یکشنبه - ۱۴۰۴/۱/۱۷
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات کنترل حشرات، جوندگان، و آفات انباری و روش های مبارزه با آنها	۸/۳۰-۱۰/۳۰	یکشنبه - ۱۴۰۴/۱/۲۴
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	میانترم	۸/۳۰-۱۰/۳۰	یکشنبه - ۱۴۰۴/۱/۳۱
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات روش های دفع زیاله در صنایع غذایی	۸/۳۰-۱۰/۳۰	یکشنبه - ۱۴۰۴/۲/۷
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات بیماری های و حوادث شغلی در ارتباط با کارخانه های مواد غذایی	۸/۳۰-۱۰/۳۰	یکشنبه - ۱۴۰۴/۲/۱۴
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	تجزیه و تحلیل خطر و نقطه کنترل بحرانی (HACCP)	۸/۳۰-۱۰/۳۰	یکشنبه - ۱۴۰۴/۲/۲۱
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	دامنه خطرات میکروبی در فراوری مواد غذایی خطر بیماری های میکروبی ناشی از غذا میکروارگانیسم هایی که مسئول بیماری های ناشی از غذا هستند.	۸/۳۰-۱۰/۳۰	یکشنبه - ۱۴۰۴/۲/۲۸
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	خطرات بیوفیلیم تشکیل و تشخیص بیوفیلیم ها، عوامل موثر در تشکیل بیوفیلیم در سطوح فراوری مواد غذایی پاتوژن های تشکیل دهنده بیوفیلیم	۸/۳۰-۱۰/۳۰	یکشنبه - ۱۴۰۴/۳/۴
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	آئروسول ها به عنوان یک خطر آلودگی فاکتورهای مهم تاثیرگذار، راه های کاهش خطر آلودگی هوایی، مدیریت هوا	۸/۳۰-۱۰/۳۰	یکشنبه - ۱۴۰۴/۳/۱۱
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	مدیریت ریسک خطرات شیمیایی: سموم ذاتی، فیتوتوکسین ها، فلزات سنگین، مایکوتوکسین ها، سموم دفع آفات، داروهای دامپزشکی	۸/۳۰-۱۰/۳۰	یکشنبه - ۱۴۰۴/۳/۱۸