

بِسْمِ تَعَالَى



دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

واحد برنامه ریزی درسی

**طرح دوره دروس نظری و عملی**

## مشخصات درس:

۱۹	تعداد دانشجو	مهندسی بهداشت محیط	گروه آموزشی
۲	تعداد واحد	کنترل بهداشتی و توزیع مواد غذایی	عنوان درس
۱۴۰۱/۰۶/۲۷ ۱۴۰۱/۱۰/۱۴	تاریخ شروع و پایان دوره	کارشناسی پیوسته	مقطع تحصیلی
یکشنبه ۱۲-۱۰	روز و ساعت جلسات	اول ۱۴۰۱	نیمسال تحصیلی
اصول اپیدمیولوژی، شیمی محیط، میکروب محیط	دروس پیش نیاز	دکتر مهسا طاهرگورابی	مدرس/مدرسین درس
ساختمان شجاع پور	محل برگزاری	دکتر مهسا طاهرگورابی	مسئول درس (دروس اشتراکی)
حضور	روش برگزاری (حضور/مجازی/ترکیبی)	نظری	نوع واحد (نظری/عملی)

## شرح کلی درس:

توصیفی کوتاه و مختصر از درس را در یک یا دو پاراگراف بنویسید.

ارتباط مردم به دلیل نیازهای روزمره زندگی به مراکز تهیه و عرضه مواد غذایی و اماکن عمومی انکار ناپذیر است. لذا آنجا که دانش کنترل و نظارت بر مواد غذایی در اختیار عموم مردم نیست، اهمیت غذای سالم در حفظ سلامت انسان ها امری بسیار مهم و قابل توجه است. بنابراین یاد گیری این اصول و تسلط بر قوانین موجود بر رعایت بهداشت مواد غذایی در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی برای دانشجویان امری ضروری است.

## هدف/اهداف کلی درس:

با مراجعه به کوریکولوم رشته، هدف/اهداف کلی درس را بنویسید.

آشنایی دانشجو با نحوه نمونه برداری از گروه های مختلف مواد غذایی، شناخت آیین نامه و استانداردهای ملی و بین المللی، انجام آزمایشات میکروبی و شیمیایی در تعیین کیفیت مواد غذایی و آلودگی تجهیزات در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی و آشنایی با تقلبات.

## روش تدریس:

مشخص کنید از چه روش تدریسی در آموزش استفاده می‌نمایید. روش تدریس را بر اساس موضوع، زمان کلاس، منابع و امکانات و نحوه مشارکت فراگیران انتخاب کنید و در صورت امکان مشارکت فراگیران و شرکت آنان در بحث های کلاسی را در اولویت قرار دهید.

- |                                     |                       |                                     |                             |
|-------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | روش تدریس سخنرانی     | <input type="checkbox"/>            | روش تدریس مبتنی بر حل مسئله |
| <input checked="" type="checkbox"/> | روش تدریس بحث گروهی   | <input type="checkbox"/>            | روش تدریس ایفای نقش         |
| <input checked="" type="checkbox"/> | روش تدریس پرسش و پاسخ | <input checked="" type="checkbox"/> | روش تدریس مبتنی بر کار تیمی |
| <input type="checkbox"/>            | روش تدریس نمایشی      | <input type="checkbox"/>            | روش تدریس اکتشافی           |
| <input type="checkbox"/>            | روش تدریس آزمایشگاهی  | <input type="checkbox"/>            | روش تدریس در گروه‌های کوچک  |

سایر موارد: ...

## مواد و وسایل آموزشی:

به منظور تسهیل فرآیند یاددهی-یادگیری، در آموزش خود از چه وسایل آموزشی استفاده می کنید.

<input checked="" type="checkbox"/>	جزوه	<input checked="" type="checkbox"/>	پاورپوینت
<input checked="" type="checkbox"/>	کتاب	<input type="checkbox"/>	فیلم آموزشی
<input checked="" type="checkbox"/>	وایت برد	<input type="checkbox"/>	نرم افزار
<input type="checkbox"/>	تصویر	<input type="checkbox"/>	ماکت
<input type="checkbox"/>	چارت	<input type="checkbox"/>	لوازم واقعی
<input type="checkbox"/>	فایل صوتی	<input type="checkbox"/>	پوستر

سایر موارد: ...

## تکالیف و مسئولیت‌های فراگیران:

مشخص کنید که فراگیران چه وظایف و مسئولیت‌هایی در طول ترم دارند.

- مشارکت در فعالیت های کلاسی در امر پرسش و پاسخ
- مشارکت در ارائه سمینار و سخنرانی در مورد مطالب درسی به صورت گروهی
- ایجاد نظم و انضباط در روند ارائه درس در کلاس
- مشارکت در بحث گروهی و ایجاد تعامل بین فردی

## نحوه ارزیابی فراگیران:

- با توجه به اهداف اختصاصی درس، مشخص کنید که از چه روشی برای ارزیابی فراگیران استفاده می‌کنید.

<input type="checkbox"/>	سئوالات تشریحی کوتاه پاسخ	<input type="checkbox"/>	سئوالات چند گزینه ای
<input type="checkbox"/>	سئوالات تشریحی بلند پاسخ	<input type="checkbox"/>	سئوالات صحیح-غلط
<input checked="" type="checkbox"/>	سئوالات شفاهی	<input type="checkbox"/>	کار عملی
<input type="checkbox"/>	سئوالات جور کردنی	<input type="checkbox"/>	چک لیست مشاهده عملکرد
<input checked="" type="checkbox"/>	پرسش‌های کلاسی		

سایر موارد: ...

- مشخص کنید که نمره نهایی دانشجو با توجه به چه فعالیت‌هایی تعیین می‌شود. همچنین میزان نمره و یا درصد مرتبط با هر فعالیت را نیز مشخص کنید.

ردیف	عناوین	نمره/درصد
۱	حضور فعال در کلاس	۵ درصد
۲	پرسش و پاسخ کلاسی	۵ درصد
۳	ارایه سمینار در کلاس	۱۰ درصد
۴	پرسش و پاسخ از ارایه سمینارها	۱۰ درصد
۵	امتحان پایان ترم	۷۰ درصد

## سیاست ها و قوانین:

### قوانین کلاس خود را به صورت شفاف برای فراگیران شرح دهید.

- با وجود ۱/۵ نمره جهت ارایه سمینار کلاسی و حداقل نمره قبولی پایان ترم ۱۰ نمره است.
- حداکثر تعداد غیبت های مجاز ۳ جلسه می باشد.
- مشارکت فعال دانشجویان در ارایه مطالب درسی توسط استاد.
- تدریس فعال توسط مدرس با حضور فعال دانشجویان در کلاس.
- رعایت کلیه شئونات اسلامی (خاموش بودن تلفن همراه در کلاس درس، پوشش مناسب و حفظ حجاب اسلامی).
- حضور دانشجو در کلاس درس قبل از حضور استاد و عدم ترک کلاس تا پایان وقت آموزشی.

جدول زیر را بر اساس رئوس مطالبی که در هر جلسه آموزش می دهید کامل کنید.

توجه: در قسمت اهداف رفتاری، نوع هدف (حیطه شناختی، حیطه عاطفی و حیطه روانی - حرکتی) را مشخص کنید.

### برنامه زمانبندی درس:

جلسه	عنوان جلسه	هدف کلی: هدف از یادگیری این مطلب آن است که دانشجو با ...	اهداف رفتاری: دانشجو در پایان باید بتواند...	مدرس / مدرسین
۱	بهداشت مواد غذایی	اصول بهداشت مواد غذایی آشنا شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ بهداشت مواد غذایی را تعریف کند.</li> <li>❖ اصول نگهداری صحیح مواد غذایی را شرح دهد.</li> <li>❖ علائم و نشانه های بیماری های ناشی از مواد غذایی را توضیح دهد.</li> </ul>	دکتر مهسا طاهرگورابی
۲	بیماری های منتقله از طریق مصرف غذا	انواع فساد مواد غذایی آشنا شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ انواع فساد مواد غذایی را توضیح دهد.</li> <li>❖ نشانه ها و مشخصات فساد مواد غذایی را تشخیص دهد.</li> </ul>	دکتر مهسا طاهرگورابی
۳	افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی	دلایل استفاده از مواد افزودنی در غذاها آشنا شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ انواع مواد افزودنی در غذاها را نام ببرد.</li> <li>❖ نوع ماده افزودنی در غذا را تشخیص دهد.</li> <li>❖ مواد افزودنی مجاز و غیر مجاز را شناسایی کند.</li> </ul>	دکتر مهسا طاهرگورابی
۴	انواع مسمومیت های غذایی	انواع مسمومیت های غذایی آشنا شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ انواع مسمومیت های میکروبی و قارچی و ... را توضیح دهد.</li> <li>❖ میکروارگانیسمهای بیماریزا در ایجاد مسمومیت غذایی را تشخیص دهد.</li> <li>❖ نوع مسمومیت غذایی در فرد بیمار را تشخیص دهد.</li> </ul>	دکتر مهسا طاهرگورابی
۵	عوامل تعیین فساد میکروبی	عوامل و پارامترهای فساد میکروبی آشنا شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ عوامل و پارامترهای موثر در فساد مواد غذایی را توضیح دهد.</li> <li>❖ پارامتر موثر در انواع فساد غذایی را تشخیص دهد.</li> <li>❖ نحوه فساد مواد غذایی را شرح دهد.</li> </ul>	دکتر مهسا طاهرگورابی
۶	آشنایی با آب فعال	میزان رطوبت و آب فعال در مواد غذایی آشنا شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ آب فعال را تعریف کند.</li> <li>❖ نحوه محاسبه آب فعال را انجام دهد.</li> <li>❖ آب فعال در مواد غذایی را مشاهده کند.</li> </ul>	دکتر مهسا طاهرگورابی
۷	تقسیم بندی میکروارگانیسمها	انواع میکروارگانیسمها با توجه به درجه حرارت محیط آشنا شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ میکروارگانیسمهای وابسته به حرارت را تعریف کند.</li> <li>❖ اثر دما بر رشد و تولیدمثل میکروارگانیسمها را توضیح دهد.</li> </ul>	دکتر مهسا

طاهرگورابی	❖ تاثیر دما و شرایط رشد میکروارگانیسمها در مواد غذایی را شرح دهد.		براساس درجه حرارت	
دکتر مهسا طاهرگورابی	❖ انواع روشهای نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد. ❖ هدف از حفظ کیفیت مواد غذایی با روش اصولی را شرح دهد. ❖ تفاوت مواد غذایی با کیفیت و بدون کیفیت را تشخیص دهد.	اصول روشهای نگهداری مواد غذایی آشنا شود.	روشهای نگهداری از مواد غذایی	۸
دکتر مهسا طاهرگورابی	❖ انواع روشهای نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد. ❖ پرکاربردترین روش نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد.	انواع روشهای نگهداری مواد غذایی آشنا شود.	تقسیم بندی روشهای نگهداری مواد غذایی	۹
دکتر مهسا طاهرگورابی	❖ هفت اصل HACCP را نام ببرد. ❖ از اصول هفت گانه HACCP در پایش و کنترل مواد غذایی استفاده کند. ❖ هفت اصل HACCP را در کنترل مواد غذایی تشخیص دهد.	اصل آنالیز خطر و کنترل نقاط بحرانی آشنا شود.	پایش و کنترل مواد غذایی	۱۰
دکتر مهسا طاهرگورابی	❖ نحوه حفاظت مواد غذایی را توضیح دهد. ❖ مراحل استریلیزاسیون، پاستوریزاسیون و خشک کردن در حفاظت مواد غذایی را شرح دهد.	انواع روشهای حفاظت از مواد غذایی آشنا شود.	روشهای حفاظت از مواد غذایی	۱۱
دکتر مهسا طاهرگورابی	❖ رهنمودهای کیفی آب آشامیدنی سالم را توضیح دهد. ❖ سالم بودن یخ بهداشتی را تشخیص دهد.	تهیه یخ از آب سالم و استانداردهای یخ سالم آشنا شود.	تهیه یخ و استاندارد باکتریایی	۱۲
دکتر مهسا طاهرگورابی	❖ محل و روش نگهداری غذاهای خشک را بیان کند. ❖ از محل های ذخیره مواد غذایی خشک در نگهداری درست مواد غذایی استفاده کند.	نحوه نگهداری غذاهای خشک آشنا شود.	ذخیره مواد غذایی خشک	۱۳
دکتر مهسا طاهرگورابی	❖ بیماری های منتقله از شیر ناسالم را توضیح دهد. ❖ مراحل نگهداری و بسته بندی بهداشتی شیر را شرح دهد. ❖ نحوه حفظ کردن شیر در یخچال در دما و زمان مناسب را بداند.	روشهای نگهداری و بهداشت شیر آشنا شود.	بهداشت شیر	۱۴
دکتر مهسا طاهرگورابی	❖ انواع روش های آزمایشگاهی جهت تعیین کیفیت شیر را شرح دهد. ❖ آزمایشات لازم در حفظ کیفیت مواد غذایی را انجام دهد.	روشهای آزمایشگاهی مواد غذایی آشنا شود.	انجام آزمایشات شیر	۱۵
دکتر مهسا طاهرگورابی	❖ بیماریهای منتقله از غذاهای دریایی ناسالم را توضیح دهد. ❖ روشهای آزمایشگاهی جهت تشخیص کیفیت ماهی و طیور را انجام دهد.	بهداشت غذاهای دریایی آشنا شود.	بهداشت غذاهای دریایی	۱۶



## منابع درس:

مشخصات مقاله شامل عنوان، نویسندگان، مجله، سال و شماره انتشار و صفحات مقاله  
مشخصات کتاب شامل عنوان، نویسندگان، مترجمین، انتشارات، سال و نوبت چاپ کتاب

۱. کتاب اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران، دکتر نوردهر رکنی

۲. کتاب بهداشت مواد غذایی سالواتو