

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی  
و خدمات بهداشتی درمانی ایلام

فرم طرح دوره درس نظری و عملی - دانشگاه علوم پزشکی ایلام

معرفی درس...بهداشت مواد غذایی نیمسال اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴

- \*نام و شماره درس: بهداشت مواد غذایی
- \*رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت عمومی گرایش مبارزه با بیماری ها
- \*روز و ساعت برگزاری: شنبه ساعت ۱۰-۱۲
- \*محل برگزاری: مجتمع آموزش عالی سلامت آبدانان
- \*نام مسئول درس: زینت لطفی
- \*دروس پیش نیاز: ندارد.

\*آدرس دفتر: مجتمع آموزش عالی سلامت آبدانان \*آدرس Email : zinatlotfi1365@gmail.com

- \*موارد مدنظر ارزشیابی: حضور فعال در کلاس، سئوالات کلاسی، کنفرانس، امتحان پایان ترم\*موارد مدنظر ارزشیابی:  
حضور فعال در کلاس، سئوالات کلاسی، کنفرانس، امتحان پایان ترم

#### اهداف

۱. هدف کلی درس:

هدف از این درس آشنایی دانشجویان با اصول بهداشت مواد غذایی، میکروارگانیزم های که باعث فساد، تغییرات شیمیایی مواد غذایی، مسمومیت های مواد غذایی، روش های تشخیص مواد غذایی فاسد، تقلب های مواد غذایی، مقررات و ارزیابی مواد غذایی و همچنین آشنایی با مکان های تهیه و توزیع مواد غذایی است.

#### اهداف رفتاری:

۱. دانشجو قادر باشد: کلیات، مفاهیم و تعریف مواد غذایی را بداند.
۲. دانشجو قادر باشد: اصول سالم و بهداشتی نگهداری مواد غذایی را بشناسد.
۳. دانشجو قادر باشد: روش های سنتی نگهداری مواد غذایی را بداند و انواع آن را توضیح دهد.
۴. دانشجو قادر باشد: انواع مواد افزودنی را بشناسد و قوانین و نحوه استفاده از آن ها را توضیح دهد.
۵. دانشجو قادر باشد: میکروارگانیزم های که در بهداشت مواد غذایی نقش دارند را بشناسد و نحوه عملکرد آنها را توضیح دهد.
۶. دانشجو قادر باشد: انواع مسمومیت های ناشی از مصرف مواد غذایی آلوده را بشناسد و چگونگی بوجود آمدن هر یک از آنها را توضیح دهد.
۷. دانشجو قادر باشد: انواع تقلب های مواد غذایی را بشناسد.
۸. دانشجو قادر باشد: روش های نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب شده را بشناسد و نحوه نمونه گیری را توضیح دهد.

۹. دانشجو قادر باشد: بیماری های منتقله از شیر را بشناسد و بیماری های سل ، سیاه زخم، تب مالت و سالمونلوز را توضیح دهد.
۱۰. دانشجو قادر باشد: روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون را بداند.
۱۱. دانشجو قادر باشد: بیماری های منتقله از گوشت را توضیح دهد.
۱۲. دانشجو قادر باشد: روش های بازرسی گوشت را بداند و روش های معاینه دام قبل و بعد از کشتار را توضیح دهد.
۱۳. دانشجو قادر باشد: فساد های تخم مرغ و مسمومیت های ناش از آن را توضیح دهد.
۱۴. دانشجو قادر باشد: فسادهای مواد کنسروی را توضیح دهد.
۱۵. دانشجو قادر باشد: قوانین و مقررات مربوط به کارگرانی که با مواد غذایی سروکار دارند را توضیح دهند.

- وظایف دانشجویان (تکالیف دانشجو در طول ترم)
- مطالعه و شرکت در بحث، ارائه کنفرانس، حضور در کلاس

- منابع اصلی ( با رعایت اصول منبع نویسی و دادن نشانی برای تهیه آنها شامل کتابخانه، کتاب فروشی، اینترنت،.....)

- بهداشت مواد غذایی داوود فرج زاده چاپ اول. دانشگاه بقیه الله سال چاپ ۱۳۹۷

روش تدریس و وسایل کمک آموزشی مورد استفاده:  
سخنرانی تعاملی، بحث گروهی، ارائه کنفرانس های کلاسی توسط دانشجویان همراه با باز خورد و نقش هدایت گر استاد  
وسایل کمک آموزشی: پروژکتور، مازیک و تخته

- روش ها و زمان سنجش و ارزشیابی دانشجو و بارم مربوط به هرازشیبایی: ( نوع امتحانات از لحاظ نحوه طراحی سوال - بارم بندی - زمان امتحانات و تکالیف ذکر شود)

روش	نمره	تاریخ	ساعت
میان ترم	۶ نمره	طبق برنامه آموزش	
امتحان پایان ترم	۱۲ نمره	طبق برنامه آموزش	
فعالیت های کلاسی	۲ نمره		

#### مقررات درس و انتظارات از دانشجویان

- حضور به موقع در کلاس، در صورت داشتن غیبت غیر مجاز، حذف درس صورت می گیرد.
- ملاک قبولی این واحد درسی نمره پایان ترم می باشد.

برای هر یک از مصادیقی که از سند تعالی، عدالت و بهره‌وری آموزشی در طرح دوره فعلی ادغام می‌شود، جدول زیر را تکمیل بفرمایید:

عنوان مصداق <sup>۱</sup> سند تعالی، عدالت و بهره‌وری آموزشی <sup>۲</sup>	
۱.	
۲. ...	
<input type="checkbox"/> ۱- کارگروه تخصصی نظام اعتباربخشی ملی و تدوین استانداردهای آموزشی	<b>کارگروه تخصصی مرتبط**</b> <b>** لطفا عنوان کارگروهی که مصداق فوق را از آن استخراج نموده اید تیک بزنید</b>
<input type="checkbox"/> ۲- کارگروه تخصصی مرجعیت علمی و آینده‌نگاری	
<input type="checkbox"/> ۳- کارگروه تخصصی همگرایی در تعالی علوم و فناوریهای پیشرفته	
<input type="checkbox"/> ۴- کارگروه تخصصی مدیریت جامع کیفیت در آموزش علوم پزشکی	
<input type="checkbox"/> ۵- کارگروه تخصصی پاسخگویی اجتماعی و عدالت آموزشی	
<input type="checkbox"/> ۶- کارگروه تخصصی اقتصاد آموزش	

#### ۱ - مصادیق شناسایی شده

۱. معرفی سامانه همگرایی به دانشجویان (مشارکت دانشجویان در برنامه‌های هم‌اندیشی و ایجاد شبکه همگرایی دانشجویی)
۲. ارائه مشترک حداقل یک جلسه از دوره با مشارکت حداقل دو گروه آموزشی (قابل اجرا جهت دروس همگرا)
۳. معرفی سامانه ثبت رزومه اجتماعی وزارت بهداشت
۴. اشاره به مفاهیم مرتبط جهت حضور در فعالیتهای یادگیری در جامعه، مواجهه زودرس فعالیتهای داوطلبانه و اردوهای جهادی
۵. اشاره به مفاهیم سلامت معنوی در رئوس مطالب (تئوری/عملی/کارآموزی)
۶. اشاره به مفاهیم اخلاق پزشکی در رئوس مطالب
۷. اشاره به مفاهیم تعهد حرفه‌ای در رئوس مطالب
۸. معرفی مفاهیم درس با رویکرد کارآفرینی و فناوری
۹. معرفی جشنواره‌های کارآفرینی، ایده شو/خوارزمی/رازی/ابن سینا
۱۰. معرفی جشنواره‌های ایده‌های آموزشی نوآورانه دانشجویی در جشنواره شهید مطهری به آدرس [ichpe.org](http://ichpe.org)
۱۱. کاربرد تکنولوژی‌های نوین در آموزش (AR,VR,XR شبیه‌سازی، موبایل، اپلیکیشن، هوش مصنوعی، فناوری بومی و ...)
۱۲. برگزاری آزمونهای الکترونیک میان ترم / پایان ترم با فرمت KF,PMP,OSCE,MMI

<sup>۲</sup> - برای انتخاب عنوان مصادیق می‌توانید به یکی از ۱۲ مصداق شناسایی شده در زیرنویس همین جدول\* مراجعه بفرمایید.

- لازم به ذکر است که مصادیق محدود به این ۱۲ مورد نیستند و اعضای هیئت علمی بنا به صلاحدید تخصصی می‌توانند موضوعات مرتبط را در یکی از کارگروه‌ها ادغام نمایند (موضوعات باید مشخصا برگرفته از شاخص‌های کارگروه‌های دهگانه سند تعالی باشند)

<input type="checkbox"/> ۷- کارگروه تخصصی بین المللی سازی آموزش علوم پزشکی	
<input type="checkbox"/> ۸- کارگروه تخصصی اخلاق، سلامت معنوی و تعهد حرفه ای در آموزش علوم پزشکی	
<input type="checkbox"/> ۹- کارگروه تخصصی کارآفرینی و کسب و کارهای دانش بنیان	
<input type="checkbox"/> ۱۰- کارگروه تخصصی توسعه آموزش و فناوری های نوین ارتقای یادگیری	
<input type="checkbox"/> هدف کلی <input type="checkbox"/> اهداف رفتاری <input type="checkbox"/> وظایف دانشجویان <input type="checkbox"/> منابع اصلی <input type="checkbox"/> روش تدریس <input type="checkbox"/> وسایل کمک آموزشی <input type="checkbox"/> سنجش و ارزشیابی	در کدام قسمت از طرح دوره بیان شده است؟
	توضیحات مربوط به نحوه ی ادغام مصادیق سند تعالی در آموزش دانشجویان <b>روش معرفی مصداق را مختصرا توضیح دهید</b>
	<b>مستندات (در صورت لزوم)</b>

---

ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس	یادگیری ترکیبی*
۱	۱۴۰۳/۷/۷	۱۰-۱۲	کلیات مواد غذایی	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس	
۲	۱۴۰۳/۷/۱۴	۱۰-۱۲	اصول نگهداری مواد غذایی	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۳	۱۴۰۳/۷/۲۱	۱۰-۱۲	روش های سنتی نگهداری مواد غذایی	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۴	۱۴۰۳/۷/۲۸	۱۰-۱۲	انواع مواد افزودنی	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۵	۱۴۰۳/۸/۵	۱۰-۱۲	میکروارگانسیم های مهم در بهداشت مواد غذایی	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۶	۱۴۰۳/۸/۱۲	۱۰-۱۲	مسمومیت های ناشی از مصرف مواد غذایی آلوده	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۷	۱۴۰۳/۸/۱۹	۱۰-۱۲	انواع تقلب های مواد غذایی	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۸	۱۴۰۳/۸/۲۶	۱۰-۱۲	روش های نمونه برداری از مواد غذایی	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۹	۱۴۰۳/۹/۳	۱۰-۱۲	بیماری های منتقله از شیر	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۱۰	۱۴۰۳/۹/۱۰	۱۰-۱۲	روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۱۱	۱۴۰۳/۹/۱۷	۱۰-۱۲	بیماری های منتقله از گوشت	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۱۲	۱۴۰۳/۹/۲۴	۱۰-۱۲	روش های بازرسی گوشت	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۱۳	۱۴۰۳/۱۰/۱	۱۰-۱۲	فساد های تخم مرغ	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۱۴	۱۴۰۳/۱۰/۸	۱۰-۱۲	فسادهای مواد کنسروی	زینت لطفی	حضور به موقع در کلاس و مطالعه مباحث ارائه شده قبلی	
۱۵	طبق برنامه آموزش		آزمون پایان ترم			

\* در صورتی که استاد قصد دارد این جلسه از دوره را به صورت ترکیبی ارائه نماید، مطابق شیوه نامه ارائه یادگیری

ترکیبی عمل نماید و طرح درس هر جلسه را نیز به همراه طرح دوره ضمیمه نماید.