



بسمه تعالی

فرم طرح درس

مشخصات کلی درس:

عنوان واحد درسی: کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	نوع واحد درسی (نظری/عملی): نظری	تعداد واحد (نظری/عملی): ۰/۵
کد درس: ۱۴۱۱۰۳۷	عنوان درس پیش نیاز یا هم نیاز: ندارد	زمان برگزاری آموزش (روز - ساعت): سه شنبه ها - ۱۰-۱۲
محل برگزاری آموزش: کلاس ۱۰۶ پردیس دانشگاهی	تعداد جلسات: ۴	سایر:

مشخصات فراگیران:

رشته تحصیلی: بهداشت محیط	مقطع تحصیلی: کارشناسی	نیمسال تحصیلی: نیمسال اول ۰۳ - ۰۴
تعداد فراگیران: ۱۷	گروه آموزشی: بهداشت محیط	دانشکده: پزشکی

مشخصات مدرس / مدرسین:

نام و نام خانوادگی: فهیمه آق	رشته تحصیلی: علوم تغذیه	مقطع تحصیلی: دکتری
رتبه علمی: استادیار	گروه آموزشی: علوم پایه	پست الکترونیک: agh.fahime69@gmail.com
تلفن: -	روزهای حضور در گروه: شنبه تا چهارشنبه	آدرس دفتر: پردیس دانشگاه



بسمه تعالی

ضوابط آموزشی:

وظایف و تکالیف دانشجو:	• حضور منظم و به موقع در کلاس، رعایت نظم و انضباط، تهیه منابع درسی، مطالعه پیش از کلاس، مشارکت فعال در مباحث کلاسی، پاسخ به سوالات شفاهی و کوئیزها، یادداشت مطالب و ارائه به موقع تکالیف
مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو:	• مطابق با آیین نامه

شیوه ارزیابی:

روش های ارزیابی:	میزان نمره از ۲۰	نوع آزمون: (شفاهی، کتبی، چندگزینه ای، جور کردنی، صحیح - غلط، تشریحی، پاسخ کوتاه، کامل کردنی)
آزمون میان ترم	۲ نمره	تشریحی، پاسخ کوتاه، کامل کردنی، چندگزینه ای
آزمون پایان ترم	۲ نمره	چندگزینه ای، تشریحی، پاسخ کوتاه، کامل کردنی، صحیح - غلط
حضور منظم و فعال در کلاس و شرکت در بحث ها و کوئیزها	۱ نمره	



اهداف کلی درس					
آشنایی دانشجویان با نحوه نمونه برداری از گروه های مختلف مواد غذایی، شناخت آئین نامه ها و استانداردهای ملی و بین المللی، انجام آزمایشات شیمیایی و میکروبی در تعیین کیفیت مواد غذایی و آلودگی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی، آشنایی با تقلبات مواد غذایی					
شماره جلسه	هدف کلی جلسه	اهداف رفتاری	حیطه: (شناختی، نگرشی - عاطفی، روان - حرکتی)	روش تدریس (سخنرانی، بحث، TBL، PBL و ...)	مواد و وسایل آموزشی: (وایت برد، سایت و...)
۱	آشنایی دانشجو با: نحوه ارزشیابی دانشجویان و معرفی درس کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی	<p>محتوای درس را توضیح دهد.</p> <p>اهداف یادگیری، روش های ارزشیابی، یادگیری و یاددهی در این درس را بیان نماید.</p> <p>با منابع درسی آشنا شده و آن ها را معرفی نماید.</p> <p>کلیات، اصول، مفاهیم و تعاریف بهداشت مواد غذایی، ایمنی مواد غذایی و امنیت غذایی توصیف کند.</p> <p>عوامل موثر در بهداشت مواد غذایی را توضیح دهد.</p> <p>مسائل و مشکلات موجود در سیستم کنترل مواد غذایی در ایران را ارائه دهد.</p> <p>علل و انواع بیماری های غذازاد را نام ببرد.</p> <p>به علل شیوع بالای بیماری های غذازاد در ایران آگاه باشد.</p>	<p>شناختی</p> <p>شناختی</p> <p>شناختی</p> <p>شناختی</p> <p>شناختی</p> <p>نگرشی - عاطفی</p>	<p>سخنرانی، پرسش و پاسخ، طرح سوالات جهت بحث گروهی</p>	<p>استفاده از وسایل سمعی بصری، نمایش اسلاید</p>



بسمه تعالی

<p>استفاده از وسایل سمعی بصری، نمایش اسلاید</p>	<p>سخنرانی، پرسش و پاسخ، طرح سوالات جهت بحث گروهی</p>	<p>نگرشی - عاطفی نگرشی - عاطفی نگرشی - عاطفی شناختی</p>	<p>علائم، علل و انواع عفونت های غذایی (Food Infection) را تحلیل نماید. به نحوه انتقال، حداقل دوز عفونی، دوران کمون، میزان آلودگی، انتشار و سیر بیماری و منابع غذایی میکروارگانیسم های مهم ایجاد کننده عفونت های غذایی (سالمونلاها، اشرشیاکلی آنتروپاتوژن، شیگلا، یرسینا، کمپیلوباکترژوئی، ویبریوپاراهمولیتیکوس، لیستریا مونوسیژوز) آگاه باشد. روش های مقابله و پیشگیری از میکروارگانیسم های مهم ایجاد کننده عفونت های غذایی (سالمونلاها، اشرشیاکلی آنتروپاتوژن، شیگلا، یرسینا، کمپیلوباکترژوئی، ویبریوپاراهمولیتیکوس، لیستریا مونوسیژوز) را ارائه دهد. تعریف، علل، علائم و سیر بیماری، دوره کمون و نحوه آلودگی مواد غذایی با مهمترین مسمومیت های غذایی (استافیلوکوک ها، کلسترییدیوم بوتولینوم، کلسترییدیوم پرفرنژانس، استرپتوکوک ها، باسیلوس سرئوس) را بیان نماید.</p>	<p>آشنایی دانشجو با: بیماری های غذازاد</p>	<p>۲</p>
---	---	--	---	---	----------



بسمه تعالی

		نگرشی - عاطفی	به روش های مقابله و پیشگیری از مهمترین مسمومیت های غذایی (استافیلوکوک ها، کلستریدیوم بوتولینوم، کلستریدیوم پرفرنژانس، استرپتوکوک ها، باسیلوس سرئوس) آگاه باشد.		
استفاده از وسایل سمعی بصری، نمایش اسلاید	سخنرانی، پرسش و پاسخ، طرح سوالات جهت بحث گروهی	شناختی نگرشی - عاطفی نگرشی - عاطفی نگرشی - عاطفی	تعریف، علل، علائم و سیر بیماری، نحوه آلودگی مواد غذایی با مهمترین مسمومیت های قارچی غذایی را بیان نماید. به روش های مقابله و پیشگیری از مهمترین مسمومیت های قارچی غذایی آگاه باشد. مهمترین مواد شیمیایی و دارویی منتقله از مواد غذایی با منشاء دامی به انسان (آنتی بیوتیک ها، داروهای کوکسیدیوستاتیک، تیرئوستاتیک، داروهای آرامبخش، هورمون ها و برخی از فلزات سنگین و سمی، مواد دفع آفات) را همراه با علائم مسمومیت تحلیل کند. روش های مقابله و پیشگیری از مهمترین مواد شیمیایی و دارویی منتقله از مواد غذایی با منشاء دامی به انسان (آنتی بیوتیک ها، داروهای کوکسیدیوستاتیک، تیرئوستاتیک، داروهای آرامبخش،	آشنایی دانشجو با: بیماری های غذازاد مسمومیت ها و خطرات ناشی از بقایای داروها و مواد شیمیایی	۳



بسمه تعالی

			هورمون ها و برخی از فلزات سنگین و سمی، مواد دفع آفات) را ارائه دهد.		
استفاده از وسایل سمعی بصری، نمایش اسلاید	سخنرانی، پرسش و پاسخ، طرح سوالات جهت بحث گروهی	شناختی نگرشی - عاطفی روان - حرکتی شناختی نگرشی - عاطفی	انواع تقلبات غذایی را نام ببرد. به تقلبات برخی از مواد غذایی (نان، ماکارونی و رشته، چای، قهوه، سرکه، آبغوره، آبلیمو، رب گوجه فرنگی، رب انار، زعفران، زردچوبه، سماق، کشک، فلفل، کره، روغن حیوانی، شیر، عسل، ماهی و مرغ) آگاه باشد. غذاهای مشکوک به فساد و تقلب را تشخیص دهد. جهت آزمایش های مختلف میکروبی، فیزیکی، شیمیایی از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب نمونه برداری انجام دهد. مراجع بازرسی، نظارت و کنترل مواد غذایی را شناسایی کند. مقررات، ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی را مطالعه نماید.	آشنایی دانشجویان با: تقلب های غذایی چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب آشنایی با مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی	۴



بسمه تعالی

معرفی منابع درس:

<ul style="list-style-type: none">• <u>اصول بهداشت مواد غذایی</u>؛ نوردهر رکنی؛ ناشر دانشگاه تهران؛ تاریخ نشر شهریور• <u>اصول تغذیه و بهداشت مواد غذایی</u>؛ اسماعیل دل پیشه، پیوش حلم سرشت؛ ناشر چهر؛ تاریخ نشر ۱۳ اردیبهشت• <u>بهداشت مواد غذایی</u>؛ داود فرج زاده آلان؛ ناشر نور دانش، دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله (عج)؛ تاریخ نشر ۷ آبان• <u>میکروبیولوژی مواد غذایی</u>؛ دنیس وستهاف، ویلیام کارول فریزیر، سیدحمیدرضا ضیاءالحق (مترجم)، مهدی کاشانی نژاد (مترجم)، سیدعلی مرتضوی (مترجم)؛ ناشر دانشگاه فردوسی مشهد؛ تاریخ نشر اردیبهشت،	اصلی
-	سایر