



اطلاعات دوره						
نام درس	تعداد واحد		رشته تحصیلی	مقطع تحصیلی دانشجویان	محل برگزاری	نیمسال تحصیلی
	نظری	عملی				
بهداشت مواد غذایی	۲	-	بهداشت عمومی	کارشناسی پیوسته	کلاس ۳	اول ۱۴۰۲-۱۴۰۳
اطلاعات مدرس						
نام و نام خانوادگی مدرس مسئول: دکتر مجتبی احسانی فر						
آدرس و شماره تلفن دفتر:						
آدرس ایمیل: ehsanifar@trjums.ac.ir						
شرح درس						
در این درس دانشجویان با اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی و چگونگی نگهداری سالم و آنها آشنا شده و علل و عوامل مسمومیت های غذایی و میکروارگانیسم های به وجود آورنده آنها، مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی در اماکن تهیه و توزیع را فرا خواهند گرفت.						
اهداف دوره						
<b>هدف کلی دوره:</b> دانشجویان در این درس آشنایی با اصول بهداشت مواد غذایی، میکروارگانیسم های مهمی که موجب فساد و تغییرات شیمیایی مواد غذایی می شوند، مسمومیت های غذایی، روشهای تشخیص مواد غذایی فاسد و مشکوک به فساد، تقلب های غذایی، مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی، بازرسی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی آشنا می گردند.						
نحوه ارزشیابی و محاسبه نمره کل						
ارزشیابی به صورت کتبی که ۲۰٪ کل نمره با استفاده از آزمون و تکالیف کلاسی و ۸۰٪ باقیمانده در امتحان پایان ترم محاسبه می گردد.						
آزمون پایان ترم ۸۰٪ کل نمره						
آزمون و تکالیف کلاسی ۲۰٪ کل نمره						
منابع						
۱- فرج زاده آلان د، بهداشت مواد غذایی. تهران: نوردانش، ۱۳۷۹.						
۲- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار، شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران						
۳- تریکت ج.. پیشگیری از مسمومیت های غذایی. مترجمین: رمضان صادقی، مهربان صادقی. تهران: آبنوس با همکاری صبورا، ۱۳۸۷.						
مواد و وسایل آموزشی						
استفاده از وایت برد و ماژیک، کامپیوتر و اسلاید						
مقررات آموزشی دوره						
غیبت بیش از ۳ جلسه غیر موجه صفر و غیبت موجه (تایید توسط شورای آموزشی) حذف ثبت خواهد شد.						



شماره جلسه	تاریخ جلسه	اهداف میانی (رئوس مطالب)	اهداف ویژه (بر اساس سه حیطة: اهداف آموزشی، عاطفی، روانی حرکتی)	روش تدریس <sup>۱</sup>	فعالیت های یادگیری/ تکالیف دانشجویان	نحوه ارزشیابی <sup>۲</sup>
۱	۱۴۰۲/۷/۱۰	اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی و اصطلاحات مرتبط	دانشجو باید بتواند حیطة شناختی: اصطلاح بهداشت مواد غذایی را تعریف کند. علل کمبود تغذیه ای را نام ببرد. حیطة عاطفی: به سوالاتی که در مورد موضوع مورد بحث پرسیده می شود با انگیزه پاسخ دهد. در مباحث مطرح شده مشارکت فعال داشته باشد.	سخنرانی- مباحثه ای	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	مرحله ای یا تکوینی
۲	۱۴۰۲/۷/۱۷	مسمومیت های غذایی، آشنایی با عوامل آلوده و فاسد کننده مواد غذایی، عوامل بیولوژیکی، فیزیکی، مکانیکی، شیمیایی و بیوشیمیایی	دانشجو باید بتواند حیطة شناختی: در پایان کلاس با مسمومیت و بیماریهای منتقله از مواد غذایی آشنا شود. اهمیت بهداشت مواد غذایی را در پیشگیری از مسمومیت تشریح کند. حیطة عاطفی: به سوالاتی که در مورد موضوع مورد بحث پرسیده می شود پاسخ دهد. در مباحث مطرح شده مشارکت داشته باشد.	سخنرانی- مباحثه ای	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	مرحله ای یا تکوینی
۳	۱۴۰۲/۷/۲۴	آشنایی با میکروب های مهم مواد غذایی و بیماری های منتقله از طریق آنها	دانشجو باید بتواند حیطة شناختی: مهمترین باکتری های موجود در مواد غذایی را نام برده و اهمیت آنها را بر سلامتی انسان به طور مختصر توضیح دهد. روش های کنترل میکروارگانیسم ها در مواد غذایی را نام برده و به طور مختصر توضیح دهد. حیطة عاطفی: به سوالاتی که در مورد موضوع مورد بحث پرسیده می شود با انگیزه پاسخ دهد. در مباحث مطرح شده مشارکت فعال داشته باشد.	سخنرانی- مباحثه ای	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	مرحله ای یا تکوینی
۴	۱۴۰۲/۸/۱	(ادامه جلسه قبل) آشنایی با میکروب های مهم مواد غذایی و	دانشجو باید بتواند حیطة شناختی: با در دست داشتن لیستی از باکتری های موجود در مواد غذایی، مهمترین آنها را نام	سخنرانی- مباحثه ای	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	مرحله ای یا تکوینی

<sup>۱</sup> روش تدریس متناسب با هدف آموزشی میتواند شامل: سخنرانی، مباحثه ای - گروهی کوچک، نمایشی - حل مسئله - پرسش و پاسخ - گردش علمی، آزمایشی و ... انتخاب گردد.

<sup>۲</sup> آزمونها بر اساس اهداف میتوانند به صورت آزمون ورودی (آگاهی از سطح آمادگی دانشجویان) مرحله ای یا تکوینی (در فرایند تدریس با هدف شناسایی قوت و ضعف دانشجویان) و آزمون پایانی یا تراکمی (پایان یک دوره یا مقطع آموزشی با هدف قضاوت در مورد تسلط دانشجویان) برگزار گردد.



(فرم طرح دوره)

			برده و اهمیت آنها را بر سلامتی انسان به طور مختصر توضیح دهد. روش های کنترل میکروارگانیسم ها در مواد غذایی را نام برد به طور مختصر توضیح دهد. حیطه عاطفی: به سوالاتی که در مورد موضوع مورد بحث پرسیده می شود با انگیزه پاسخ دهد. در مباحث مطرح شده مشارکت فعال داشته باشد.	بیماری های منتقله از طریق آنها		
مرحله‌ای یا تکوینی	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	سخنرانی- مباحثه ای	دانشجو باید بتواند حیطه شناختی: چند مورد از آلودگی های محیطی مواد غذایی را نام ببرد. راه های کنترل آلودگی های محیطی را توضیح دهد. حیطه عاطفی: در مباحث مطرح شده مشارکت فعال داشته باشد.	آشنایی با آلودگی های محیطی مواد غذایی بقایای هورمون ها، آنتی بیوتیک ها، سموم دفع آفات و....	۱۴۰۲/۸/۸	۵
مرحله‌ای یا تکوینی	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	سخنرانی- مباحثه ای	دانشجو باید بتواند حیطه شناختی: بیماری های منتقله از طریق شیرو لبنیات را نام ببرد. راه های پیشگیری از انتقال آن را توضیح دهد. حیطه عاطفی: در مباحث مطرح شده مشارکت فعال داشته باشد.	بهداشت شیر: بیماری های منتقله پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری و....	۱۴۰۲/۸/۱۵	۶
مرحله‌ای یا تکوینی	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	سخنرانی- مباحثه ای	دانشجو باید بتواند حیطه شناختی: بیماری های منتقله از طریق گوشت و راه های پیشگیری از انتقال آن را توضیح دهد. گوشت سالم را از ناسالم تشخیص دهد. حیطه عاطفی: به سوالاتی که در مورد موضوع مورد بحث پرسیده می شود با انگیزه پاسخ دهد.	بهداشت گوشت: بیماری های منتقله، چگونگی تشخیص گوشت ناسالم، بازرسی گوشت	۱۴۰۲/۸/۲۲	۷
مرحله‌ای یا تکوینی	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	سخنرانی- مباحثه ای	دانشجو باید بتواند حیطه شناختی: بیماری های منتقله از طریق مرغ و راه های پیشگیری از انتقال آن را توضیح دهد بیماری های منتقله از طریق تخم مرغ و راه های پیشگیری از انتقال آن را توضیح دهد. حیطه عاطفی:	بهداشت مرغ، ماهی و تخم مرغ، بیماری های منتقله و....	۱۴۰۲/۸/۲۹	۸



(فرم طرح دوره)

			در مباحث درسی حضور فعال داشته باشد و به سوالات با انگیزه پاسخ دهد.			
مرحله‌ای یا تکوینی	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	سخنرانی- مباحثه ای	دانشجو باید بتواند حیطه شناختی: دسته بندی افزودنی های مواد غذایی را نام برده و هر کدام را به اختصار توضیح دهد. دسته بندی نگهدارنده های مواد غذایی را نام برده و هر کدام را توضیح دهد. حیطه عاطفی: در مباحث درسی حضور فعال داشته باشد و به سوالاتی که مطرح می شود با انگیزه پاسخ دهد.	۹ آشنایی با افزودنی ها و مواد نگهدارنده شیمیایی	۱۴۰۲/۹/۶	۹
مرحله‌ای یا تکوینی	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	سخنرانی- مباحثه ای	دانشجو باید بتواند حیطه شناختی: روش های نگهداری مواد غذایی را نام ببرد. مزایا و معایب روش های متداول نگهداری مواد غذایی را با هم مقایسه کند. اساس کار روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی را شرح دهد. حیطه عاطفی: در مباحث درسی حضور فعال داشته باشد و به سوالاتی که مطرح می شود با انگیزه پاسخ دهد.	آشنایی با اصول نگهداری مواد غذایی	۱۴۰۲/۹/۱۳	۱۰
مرحله‌ای یا تکوینی	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	سخنرانی- مباحثه ای	دانشجو باید بتواند حیطه شناختی: روش های نوین نگهداری از مواد غذایی را نام ببرد. مزایا و معایب روش های نوین نگهداری از مواد غذایی را در مقایسه با روش های معمول توضیح دهد. حیطه عاطفی: در مباحث درسی حضور فعال داشته باشد و به سوالاتی که مطرح می شود با انگیزه پاسخ دهد.	آشنایی با روش های نوین نگهداری مواد غذایی	۱۴۰۲/۹/۲۰	۱۱
مرحله‌ای یا تکوینی	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	سخنرانی- مباحثه ای	دانشجو باید بتواند حیطه شناختی: وظایف یک بازرس مواد غذایی را نام ببرد. دانشجو باید بتواند چند مورد از قوانین حاکم بر بازرسی مواد غذایی را نام ببرد. حیطه عاطفی: در مباحث درسی حضور فعال داشته باشد و به سوالاتی که مطرح می شود با انگیزه پاسخ دهد.	آشنایی با مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی	۱۴۰۲/۹/۲۷	۱۲



(فرم طرح دوره)

مرحله‌ای یا تکوینی	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	سخنرانی- مباحثه ای	دانشجو باید بتواند حیطة شناختی: مراحل و مواد قانون ماده ۱۳ و آیین نامه های مربوطه را توضیح دهد نقش پیاده سازی قوانین در پیشگیری از تخلفات و بروز مشکلات بهداشتی را شرح دهد. حیطة عاطفی: در مباحث درسی حضور فعال داشته باشد و به سوالاتی که مطرح می شود با انگیزه پاسخ دهد.	آشنایی با مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی و ماده ۱۳	۱۴۰۲/۱۰/۴	۱۳
مرحله‌ای یا تکوینی	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	سخنرانی- مباحثه ای	دانشجو باید بتواند حیطة شناختی: مراحل نمونه برداری از مواد غذایی مختلف را نام ببرد. عوامل موثر بر کیفیت نمونه برداری را توضیح دهد. حیطة عاطفی: در مباحث درسی حضور فعال داشته باشد و به سوالاتی که مطرح می شود با انگیزه پاسخ دهد.	آشنایی با نحوه نمونه برداری از مواد غذایی	۱۴۰۲/۱۰/۱۱	۱۴
مرحله‌ای یا تکوینی	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	سخنرانی- مباحثه ای	دانشجو باید بتواند حیطة شناختی: با تقلبات در تهیه مواد غذایی آشنا شود. روش های شناسایی و کشف تقلب را به اختصار توضیح دهد. حیطة عاطفی: در مباحث درسی حضور فعال داشته باشد و به سوالاتی که مطرح می شود با انگیزه پاسخ دهد.	تقلب های غذایی و آشنایی با بازرسی اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی	۱۴۰۲/۱۰/۱۸	۱۵
مرحله‌ای یا تکوینی	شرکت فعال در مباحثات کلاسی	سخنرانی- مباحثه ای	دانشجو باید بتواند حیطة شناختی: اجزای سیستم HACCP را نام ببرد ۲ اهداف سیستم HACCP (تجزیه و تحلیل در نقاط بحرانی) را نام ببرد حیطة عاطفی: در مباحث درسی حضور فعال داشته باشد و به سوالاتی که مطرح می شود با انگیزه پاسخ دهد.	آشنایی با سیستم HACCP	۱۴۰۲/۱۰/۲۵ فرضه امتحانات	۱۶
			آزمون کتبی تشریحی	آزمون پایان ترم		۱۷