



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان  
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی  
فرم طرح دوره (Course Plan)

دانشکده: بهداشت	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	نیمسال: دوم
نام واحد: بهداشت مواد غذایی	تعداد واحد: ۲ واحد	نوع واحد: تئوری
رشته: مهندسی بهداشت محیط	مقطع: کارشناسی پیوسته	ترم: سوم
پیش نیاز: ندارد	محل برگزاری: دانشکده بهداشت	مدرس: دکتر شادیه محمدی

هدف کلی ۱:

آشنایی با مباحث تئوری در حیطه بهداشت مواد غذایی

پیامدهای یادگیری (Learning Outcome):

الف) در حیطه شناختی

در پایان دوره دانشجو باید قادر باشد:

- عوامل موثر بر رشد میکروارگانیسم ها در مواد غذایی را توضیح دهد.
- بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران آنها و سازمان های مسئول را شرح دهد.
- انواع روش های نگهداری مناسب مواد غذایی را لیست کند.
- انواع تقلبات رایج در مواد غذایی را شرح دهد.
- بین مواد غذایی سالم و ناسالم تمایز قائل شود.
- روش نمونه برداری مناسب برای مواد غذایی مختلف را به کار ببرد.
- تقلب در مواد غذایی را تشخیص دهد.

ج) در حیطه عاطفی (نگرشی):

- در کلاسهای تئوری حضور فعال داشته باشد.
- در بحثهای گروهی بطور فعال شرکت کند.
- مطالعات مرتبط با موضوع درسی انجام دهد.
- نقش مواد غذایی را در سلامت انسان درک کند.
- در قبال انجام پروژه ها و تکالیف محوله احساس مسئولیت نماید.

## محیط آموزشی

- کلاس درس

## آموزش دهنده

- شادیه محمدی

## منابع اصلی درسی

- (۱) بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر داود فرج زاده آلان، انتشارات نور دانش
- (۲) اصول بهداشت مواد غذایی، نویسنده: دکتر نوردهر رکنی، انتشارات دانشگاه تهران
- (۳) میکروب‌های بیماری‌زا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت‌های غذایی: دکتر ودود رضوی‌لر، انتشارات دانشگاه تهران
- (۴) راهنمای شناسایی تقلبات در مواد غذایی، نویسنده: دکتر محمد مسافری، پژوهشکده محیط زیست
- (۵) نمونه برداری از مواد غذایی و بهداشتی، نویسنده: مسعود فیروز کوهی، مریم اسلامی
- (۶) میکروبیولوژی مواد غذایی و کنترل بهداشتی مراکز تهیه و توزیع غذا، دکتر حمیدرضا توکلی و همکاران، انتشارات دانش
- (۷) مدیریت بهداشتی در صنایع غذایی، دکتر علی احسانی و همکاران، انتشارات دانشگاه علوم پزشکی تبریز

## حوزه ارزشیابی

### ارزیابی تکوینی:

- پرسش و پاسخ در ابتدای هر جلسه در مورد مباحث جلسه قبل بصورت شفاهی و یا امتحان کتبی کوتاه (Quiz)
- در طول ترم ۱ مورد امتحان میان ترم (بعد از اتمام مبحث مسمومیت های فارچی) برگزار می شود.
- پروژه هایی به دانشجویان واگذار خواهد شد.

- تاثیر در نمره نهایی: ندارد

### نحوه محاسبه نمره پایانی

- آزمون: کتبی تشریحی - تستی (MCQ)
- حضور منظم و شرکت فعال در کلاس و مشارکت در بحث گروهی ۱۰٪
- تهیه و ارائه پروژه های واگذار شده ۱۰٪
- نمرات کلاسی ۲۰٪
- آزمون پایان ترم ۶۰٪

## مقررات

- حضور در کلاس قبل از استاد
- عدم استفاده از گوشی تلفن همراه در کلاس
- حداقل نمره قبولی: ۱۰ از ۲۰
- تعداد دفعات مجاز غیبت در کلاس: غیبت دانشجوی بر اساس مقررات آموزشی دانشکده می باشد.

## رئوس مطالب

ردیف	سرفصل مطالب	تاریخ ارائه	نحوه ارائه	منابع درسی	امکانات مورد نیاز	روش ارزشیابی
۱	کلیات، اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی	۹۷/۱۱/۱۹	سخنرانی تعاملی - پرسش و پاسخ	اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی	ماژیک و وایت بورد	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
۲	عوامل موثر بر رشد میکروارگانیسم ها	۹۷/۱۱/۲۶	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، ماژیک	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
۳	فساد مواد غذایی و انواع آن	۹۷/۱۲/ ۳	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، ماژیک	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
۴	میکروارگانیسم های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	۹۷/۱۲/ ۱۰	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، ماژیک	امتحان کتبی کوتاه (Quiz)
۵	بیماری های منتقله از مواد غذایی (قسمت اول)	۹۷/۱۲/ ۱۷	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	میکروبهای بیماریزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت‌های غذایی، دکتر ودود رضوی	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، ماژیک	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
۶	بیماری های منتقله از مواد غذایی (قسمت دوم)	۹۷/۱۲/ ۱۸	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	میکروبهای بیماریزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت‌های غذایی، دکتر ودود رضوی	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، ماژیک	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
۷	مسمومیت های قارچی	۹۷/۱۲/ ۲۴	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، ماژیک	امتحان کتبی کوتاه (Quiz)
۸	تقلبات در مواد غذایی	۹۸/۱۱/ ۱۵	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	راهنمای شناسایی تقلبات در مواد غذایی، دکتر محمد مسافری بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، ماژیک	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
۹	اصول و روش های نگهداری مواد غذایی	۹۸/۱۱/ ۲۳	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، ماژیک	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
۱۰	شرایط نگهداری چند نمونه مواد غذایی	۹۸/۱۱/ ۲۹	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، ماژیک	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان

۱۱	تشخیص فساد چند نمونه مواد غذایی	۹۸/۲/۶	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردر رکنی بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، مازیک	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
۱۲	افزودنی های مواد غذایی و قوانین مربوط به آنها	۹۸/۲/۱۲	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردر رکنی بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، مازیک	امتحان کتبی کوتاه (Quiz)
۱۳	نظارت بر تهیه نان سالم و بهداشتی	۹۸/۲/۱۹	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	دکتر بهداشت مواد غذایی، داود فرج زاده میکروبیولوژی مواد غذایی و کنترل بهداشتی مراکز تهیه و توزیع غذا، دکتر حمیدرضا توکلی	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، مازیک	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
۱۴	HACCP	۹۸/۲/۲۶	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	مدیریت بهداشتی در صنایع غذایی، دکتر علی احسانی و همکاران	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، مازیک	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
۱۵	نمونه برداری از مواد غذایی	۹۸/۳/۲	سخنرانی تعاملی، نمایش اسلاید- پرسش و پاسخ	نمونه برداری از مواد غذایی و بهداشتی، مسعود فیروز کوهی، مریم اسلامی	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، مازیک	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
۱۶	بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران آنها و سازمان های مسئول نظارت بر بهداشت مواد غذایی	۹۸/۳/۹	سخنرانی تعاملی، بررسی چک لیست های مربوطه، بحث در گروه های کوچک	میکروبیولوژی مواد غذایی و کنترل بهداشتی مراکز تهیه و توزیع غذا، دکتر حمیدرضا توکلی	ویدئو پروژکتور، کامپیوتر وایت برد، مازیک	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
۱۷	امتحان	۹۸/۴/۴	بصورت تستی (MCQ)	-	-	بصورت تستی (MCQ)- تشریحی

استاد تدوین کننده: شادیه محمدی      مدیر گروه: دکتر مهدی صفری      معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی