



طرح دوره (Course Plan)

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان سمنان
معاونت آموزشی دانشگاه
مرکز مطالعه و توسعه آموزش علوم پزشکی

دانشکده	پزشکی □ دندانپزشکی □ پرستاری □ پیراپزشکی □ توانبخشی □ بهداشت □ تغذیه و علوم غذایی □		
گروه آموزشی	علوم و صنایع غذایی		
رشته / گرایش	علوم و صنایع غذایی - گرایش کنترل کیفی و بهداشتی		
مقطع تحصیلی فراگیران	کاردانی □ کارشناسی پیوسته ■ کارشناسی ناپیوسته □ کارشناسی ارشد □ دکترای حرفه ای □ دکترای تخصصی □		
عنوان واحد درسی	بهداشت و ایمنی در صنایع غذایی		
نوع واحد درسی	تئوری ■ عملی □ کارآموزی □ کارورزی □		
تعداد واحد / ساعت	تعداد واحد : ۲ زمان (ساعت) : ۳۴		
کد درس	۵۵۰۲۳۵۱		
پیش نیاز / هم نیاز	میکروبیولوژی عمومی		
نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسین	مجتبی یوسفی اصلی		
رشته تحصیلی مدرس	علوم و صنایع غذایی		
مقطع تحصیلی مدرس	پی اچ دی		
رتبه علمی	استادیار		
پست الکترونیک	m.yousefi@semums.ac.ir		
آدرس / شماره تماس			
اهداف کلی (شرح توصیف درس)	آشنا نمودن دانشجویان با اهمیت بهداشت در صنایع غذایی در رابطه با کنترل آلودگی های محیطی کار		
اهداف اختصاصی	آشنایی با بهداشت مواد غذایی و اهمیت بخش های مختلف زنجیره غذایی در ایجاد بهداشت مواد غذایی آشنایی با انواع آلودگی ها، آلودگی میکروبی آشنایی با انواع آلودگی فیزیکی و شیمیایی آشنایی با امکان یابی و ویژگیهای بهداشتی ساختمان آشنایی با تجهیزات و ماشینها - نورو سر و صدا و تهویه آشنایی با انواع پاک کننده و شوینده ها آشنایی با انواع روش های مداوم و غیر مداوم شستشو آشنایی با روش های فیزیکی و شیمیایی سترون سازی آشنایی با کنترل آفات انباری مانند حشرات و جوندگان		
پیامدهای یادگیری :	حیطه شناختی	حیطه عاطفی	
	*		
روش های تدریس	سخنرانی و تدریس توسط استاد ■	سخنرانی توسط دانشجو □	نمایش عملی □
	پرسش و پاسخ ■	یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) □	کارگاه آموزشی □
	بحث گروهی ■	بیمار شبیه سازی شده □	یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) □
	ایفای نقش □	Bedside teaching □	آموزش مجازی □

<input type="checkbox"/> Project-Based Learning یادگیری مبتنی بر پروژه	<input type="checkbox"/> Concept Map نقشه مفهومی
سایر (لطفا قید نمایند) :	
حضور و غیاب ■ تکالیف کلاسی ■ امتحانات ■ اخلاق دانشجویی	ضوابط آموزشی و سیاست های مدیریتی کلاس

منابع اصلی درس :

Devries, J. Food safety and toxicology, CRC press, Florida.

Guthree, R.K, 1988. Food sanitation, AVI Book. Published by Van Nostrand Reinhold. N.Y.

Marriott, N.G. 1997. Essentials of food Sanitation .Chapman and Hall. N.Y.

Marriott, N.G. 1999. Principles of food sanitation, Chapman and Hall. N.Y.

Watson, D.H. 1993. Safety of chemicals in foods, chemical contaminants, Ellis Horwood. N.Y

برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	*روش ارزشیابی
۱	مقدمه و آشنایی با اهمیت بهداشت و ایمنی در صنایع غذایی	۱۴۰۳/۰۶/۲۱	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	۳ و ۵ (۱)-ب-۱
۲	منابع آلودگی مواد غذایی	۱۴۰۳/۰۶/۲۸	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	۳ و ۵ (۱)-ب-۱
۳	منابع آلودگی میکروبی و بیولوژیکی مواد غذایی	۱۴۰۳/۰۷/۰۴	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	۳ و ۵ (۱)-الف-۲
۴	اثر فرایندهای با دمای بالا بر ترکیبات مواد غذایی	۱۴۰۳/۰۷/۱۱	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	۳ و ۵ (۱)-الف-۲
۵	عوامل موثر در رشد میکروارگانیسم ها	۱۴۰۳/۰۷/۱۸	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	۳ و ۵ (۱)-ب-۱
۶	میکروارگانیسم های شاخص	۱۴۰۳/۰۷/۲۵	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	۳ و ۵ (۱)-ب-۱ (۱)-الف-۲
۷	آلودگی فیزیکی و شیمیایی	۱۴۰۳/۰۸/۰۲	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	۳ و ۵ (۱)-ب-۱ (۱)-الف-۲
۸	آلودگی شیمیایی	۱۴۰۳/۰۸/۱۹	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	۳ و ۵ (۱)-الف-۲ (۱)-ب-۱

۳ و ۵ ۱-ب-۱ ۲-الف-۱	ویدئو پروژکتور- تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۸-۱۰	۱۴۰۳/۰۸/۱۶	اصول طراحی کارخانجات (ویژگیهای بهداشتی ساختمان)	۹
۳ و ۵ ۱-ب-۱	ویدئو پروژکتور- تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۸-۱۰	۱۴۰۳/۰۸/۲۳	اصول طراحی کارخانجات (تجهیزات و ماشینها)	۱۰
۱-ب-۱	ویدئو پروژکتور- تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۸-۱۰	۱۴۰۳/۰۸/۳۰	تمیز کردن و روش‌های متداول (پاک کننده و شویندها)	۱۱
۱-ب-۱	ویدئو پروژکتور- تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۸-۱۰	۱۴۰۳/۰۹/۰۷	تمیز کردن و روش‌های متداول پاک کننده و شویندها)	۱۲
۳ و ۵ ۲-الف-۱ ۱-ب-۱	ویدئو پروژکتور- تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۸-۱۰	۱۴۰۳/۰۹/۱۴	تمیز کردن و روش‌های متداول (روش‌های مداوم و غیر مدام)	۱۳
۳ و ۵ ۲-الف-۱ ۱-ب-۱	ویدئو پروژکتور- تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۸-۱۰	۱۴۰۳/۰۹/۲۱	روش های سترون سازی	۱۴
۳ و ۵ ۲-الف-۱ ۱-ب-۱	ویدئو پروژکتور- تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۸-۱۰	۱۴۰۳/۰۹/۲۸	سیستم های کنترل آفات انباری مانند حشرات و جوندگان	۱۵
۳ و ۵ ۲-الف-۱ ۱-ب-۱	ویدئو پروژکتور- تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۸-۱۰	۱۴۰۳/۱۰/۰۵	جستجوی آفات انباری و از بین بردن آن ها	۱۶
-	-	-	۸-۱۰	۱۴۰۳/۱۰/۱۲	مروری بر سرفصل‌ها و رفع اشکال	۱۷

تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۳/۱۰/۱۷

تاریخ امتحان میان ترم:

* توجه : لطفا روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد .

۱- آزمون کتبی :		روش ارزشیابی
الف : تشریحی (۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ)		
ب : عینی (۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح / غلط)		
۴- مصاحبه (شفاهی)	۳- انجام تکالیف عملی و پروژه	۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)
۷- سایر (لطفا قید نمایید)	۶- آزمون (کوئیز)	۵- مشارکت کلاسی

امضاء :

تاریخ تکمیل فرم : ۱۴۰۳/۰۶/۱۶