



# طرح دوره (Course Plan)

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

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

<input checked="" type="checkbox"/> Project-Based Learning یادگیری مبتنی بر پروژه	<input type="checkbox"/> Concept Map نقشه مفهومی				
سایر ( لطفا قید نمایید ) :					
<input checked="" type="checkbox"/> اخلاق دانشجویی	<input checked="" type="checkbox"/> امتحانات	<input checked="" type="checkbox"/> تکالیف کلاسی	<input checked="" type="checkbox"/> حضور و غیاب	سایر:	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	۱۴۰۴/۰۶/۳۱	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)
۲	منابع آلودگی مواد غذایی	۱۴۰۴/۰۷/۰۷	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۳	منابع آلودگی میکروبی و بیولوژیکی مواد غذایی	۱۴۰۴/۰۷/۱۴	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۴	اثر فرایندهای با دمای بالا بر ترکیبات مواد غذایی	۱۴۰۴/۰۷/۲۱	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۵	عوامل موثر در رشد میکروارگانیسم ها	۱۴۰۴/۰۷/۲۸	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۶	میکروارگانیسم های شاخص	۱۴۰۴/۰۸/۰۵	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۷	آلودگی فیزیکی و شیمیایی	۱۴۰۴/۰۸/۱۲	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۸	آلودگی شیمیایی	۱۴۰۴/۰۸/۱۹	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۹	اصول طراحی کارخانجات (ویژگیهای بهداشتی ساختمان)	۱۴۰۴/۰۸/۲۶	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶

۱۰	اصول طراحی کارخانجات (تجهیزات و ماشینها)	۱۴۰۴/۰۹/۰۳	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۱۱	تمیز کردن و روش‌های متداول (پاک کننده و شویندها)	۱۴۰۴/۰۹/۱۰	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۱۲	تمیز کردن و روش‌های متداول (پاک کننده و شویندها)	۱۴۰۴/۰۹/۱۷	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۱۳	تمیز کردن و روش‌های متداول (روش‌های مداوم و غیر مدام)	۱۴۰۴/۰۹/۲۴	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۱۴	روش های سترون سازی	۱۴۰۴/۱۰/۰۱	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۱۵	سیستم های کنترل آفات انباری مانند حشرات و جوندگان	۱۴۰۴/۱۰/۰۸	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۱۶	جستجوی آفات انباری و از بین بردن آن ها مروری بر سرفصل‌ها و رفع اشکال	۱۴۰۴/۱۰/۱۵	۱۵-۱۳	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶

تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۴/۱۰/۳۰

تاریخ امتحان میان ترم:

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

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

امضاء:

تاریخ تکمیل فرم: ۱۴۰۴/۰۷/۰۱