

فرم طرح دوره دروس نظری و عملی - دانشگاه علوم پزشکی ایلام

بسمه تعالی

معرفی درس: بهداشت مواد غذایی
تحصیلی ۱۴۰۳-۱۴۰۴
دانشکده: موسسه آموزش عالی سلامت دهلران
آموزشی: بهداشت عمومی
نام و شماره درس:
کاردانی
روز و ساعت برگزاری: دوشنبه - ۱۰-۸
آموزش عالی سلامت دهلران
تعداد و نوع واحد: ۲ - تئوری
آدرس دفتر
نام مسوول درس (استاد): پیمان شیخی
نیمسال اول سال *
گروه *
رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت مبارزه -
محل برگزاری: موسسه
* دروس پیش نیاز:
* آدرس Email:
* تلفن و روزهای تماس:

<p>* هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با نقش میکروارگانیسم ها در بهداشت و مسمومیت های غذایی و اصول بهداشتی نگهداری و بیماری های منتقله از طریق غذا</p>
<p>*اهداف اختصاصی یا جزئی درس:</p> <ul style="list-style-type: none"> - آشنایی با نقش میکروارگانیسم ها در بهداشت مواد غذایی - آشنایی با اصول نگهداری مواد غذایی به روش های سنتی - آشنایی با مواد افزودنی به غذا و قوانین مربوطه - آشنایی با مسمومیت های غذایی - آشنایی با تقلبات در مواد غذایی - آشنایی با بیماری های منتقله از طریق غذا - آشنایی با مشخصات مواد غذایی آلوده - آشنایی با اصول بازرسی و تنظیم صورتجلسه
<p>*وظایف دانشجویان:</p> <ul style="list-style-type: none"> - حضور منظم و فعال در کلاس - عدم غیبت غیر موجه و غیبت موجه در سقف مقررات - پیش مطالعه و مشارکت در بحث کلاسی - آمادگی درسی از مباحث جلسه گذشته

*منابع اصلی درس			
- کتاب تغذیه و بهداشت مواد غذایی دکتر نسرین امیدوار			
- بهداشت مواد غذایی دکتر داوود فرخ نژاد			
*روش تدریس + وسایل کمک آموزشی مورد استفاده:			
- سخنرانی _ بحث گروهی _ پرسش و پاسخ _ کامپیوتر جهت ارائه پاورپوینت و اسلاید آموزشی - ویدئو پروژکتور			
* روش ها و زمان سنجش و ارزشیابی دانشجو و بارم مربوط به هر ارزشیابی بی: (نوع امتحانات از لحاظ نحوه طراحی سوال -بارم بندی -زمان امتحانات و تکالیف ذکر شود)			
<u>ساعت</u>	<u>تاریخ</u>	<u>نمره</u>	<u>روش</u>
		۲۰ درصد نمره	آزمون میان ترم
		۷۰ درصد نمره	آزمون پایان ترم
		۱۰ درصد نمره	شرکت فعال در کلاس

مقررات درس و انتظارات از دانشجویان:

**عدم داشتن غیبت غیر موجه، رعایت نظم کلاسی، رعایت مقررات زمان ورود و خروج،
پیش مطالعه، آمادگی درسی از مباحث جلسات پیشین**

شماره جلسه	عنوان جلسات تئوری	تاریخ	مدرس
۱	طرح درس و آشنایی با سر فصل ها و نکات و موارد لازم در طول ترم	1403/7/9	شیخی
۲	نقش میکروارگانیسم ها در بهداشت مواد غذایی	1403/7/16	
۳	اصول نگهداری مواد غذایی به روش های سنتی	1403/7/23	
۴	مسمومیت های غذایی	1403/7/30	
۵	بیماری های منتقله از طریق غذا	1403/8/7	
۶	تقلبات در مواد غذایی	1403/8/14	

	1403/8/21	مشخصات مواد غذایی آلوده	۷
	1403/8/28	مواد افزودنی به غذا و قوانین مربوطه	۸
	1403/9/5	نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک	۹
	1403/9/12	اصول بازرسی از مواد غذایی	۱۰
	1403/9/19	بازرسی از مواد غذایی(گوشت، شیر و ..) و بیماری های منتقله از آنها	۱۱
	1403/9/26	بازرسی از مواد غذایی(گوشت، شیر و ..) و بیماری های منتقله از آنها	۱۲
	1403/10/3	نظیم صورتجلسه و توقیف مواد غذایی	۱۳
	1403/10/10	مباحث تکمیلی	۱۴