



دانشکده بهداشت و پیراپزشکی
گروه آموزشی بهداشت و ایمنی مواد غذایی

طرح دوره Course Plan

مشخصات فراگیران			مشخصات درس				
رشته تحصیلی: بهداشت و ایمنی مواد غذایی			عنوان واحد درسی: سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی				
مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد			نوع واحد درسی: نظری				
ترم تحصیلی: نیمسال دوم ۴۰۲-۴۰۳			کارورزی:	کارآموزی:	عملی:	نظری: ۲	واحد
بخش:	سال:	کارآموز	کارورزی:	کارآموزی:	عملی:	نظری: ۳۴	ساعت
بخش:	سال:	کارورز	تاریخ تصویب جدیدترین برنامه آموزشی توسط وزارت بهداشت: ۱۳۸۸/۰۵/۲۰			پیشنیاز:	کد درس: ۲۲
بخش:	سال:	دستیار				ندارد	
سایر:			سایر:				
مشخصات مسؤل درس							
رشته تحصیلی: بهداشت مواد غذایی			نام و نام خانوادگی: مجید امین زارع				
رتبه علمی: دانشیار			مقطع تحصیلی: Ph.D				
پست الکترونیک: m.aminzare@zums.ac.ir			شماره تماس: ۰۹۱۲۸۴۴۹۱۰۵				
آدرس محل کار: زنجان، بلوار پروین اعتصامی، دانشکده بهداشت و پیراپزشکی							
نام و نام خانوادگی سایر مدرسان:							
بازنگری بر اساس نیاز جامعه:			تاریخ تدوین طرح درس توسط مدرس: ۱۴۰۲/۰۶/۱۴		نحوه برگزاری دوره:		
شماره جلسات بازنگری شده:	تاریخ تصویب توسط شورای EDC: ۱۳۹۸/۰۰/۰۰		تاریخ تأیید توسط شورای EDO: ۱۴۰۲/۰۶/۲۹		ترکیبی	مجازی	حضور
اهداف آموزشی							
هدف کلی: آشنایی با چگونگی بکارگیری سیستم های مدرن ایجاد اطمینان از ایمنی مواد غذایی							
اهداف اختصاصی (رفتاری): در پایان برنامه آموزشی، انتظار می رود فراگیران قادر باشند:							

❖ حیطه شناختی:

- اصول GMP و GHP را توضیح دهند (شامل اصول صحیح چیدمان بخش ها و تجهیزات، استاندارد های تأسیس آشپزخانه ها و کترینگ ها، چگونگی بهداشتی سازی تجهیزات و سطوح در تماس با مواد غذایی، کاربرد گند زدا ها و پاک کننده ها، وسایل و تجهیزات بهداشتی سازی محیط غذا، بهداشت کارکنان، بهداشت آب، بهداشت هوا، مبارزه با آفات و حشرات، دفع صحیح پسماند ها و ...)
- اصول GAP، GLP، GSP و GDP را شناخته و شرح دهند؛
- اصول ردیابی و فراخوانی (Recall) محصول را توضیح دهند؛
- سیستم های کنترل مواد غذایی در سطح عرضه (PMS و ...) را توضیح دهند؛
- سیستم های ردیابی محصولات غذایی در حین حمل و نقل را توضیح دهند؛
- مبانی سیستم HACCP و HARPC را تعریف نمایند؛
- اصول اجرایی در سیستم HACCP را شرح دهند؛
- مبانی مربوط به استاندارد ISO 22000 را شرح دهند؛
- مبانی مربوط به استاندارد ISO 9000 را شرح دهند؛
- اصول مهندسی بهداشت و ایمنی مواد غذایی را توضیح دهند.

روش های تدریس

سخنرانی	پرسش و پاسخ	بحث گروهی	ایفای نقش
کارگاه آموزشی	نمایش عملی	PBL	پانل
گردش علمی	گزارش صبحگاهی	جورنال کلاب	گروه کوچک
Bedside teaching	Grand Round	Case Based Discussion	بیمار شبیه سازی شده

سایر روش های تدریس:

مواد و وسایل آموزشی

کتاب	جزوه	پاورپوینت	وایت بورد	تصویر / عکس	کاتالوگ / بروشور	نمودار / چارت
فایل صوتی	فیلم آموزشی	نرم افزار	ماکت	اشیاء و لوازم واقعی	بیمار استاندارد شده	بیمار واقعی

سایر مواد و وسایل آموزشی:

مکان برگزاری آموزش

کلاس	سایت اینترنت	سالن کنفرانس	سالن آمفی تئاتر	سالن مولاز	آزمایشگاه	Media Lab	Skill Lab	درمانگاه / بخش بالینی	عرصه بهداشت	جامعه
------	--------------	--------------	-----------------	------------	-----------	-----------	-----------	-----------------------	-------------	-------

سایر مکان های آموزشی:

تجارب یادگیری (مرتبط با استاد)

تکالیف یادگیری (مرتبط با فراگیر)

ضوابط آموزشی و سیاست های مدرس

انتظارات: حضور به موقع و فعال در کلاس، اجراء تکالیف مربوطه، عدم غیبت بیش از حد مجاز آموزشی

مجازها: غیبت در حد مجاز آموزشی

محدودیتها: استفاده از تلفن همراه، مکالمات غیر درسی، خوردن و آشامیدن

توصیه های ایمنی (دروس عملی / آزمایشگاهی / بالینی / عرصه)

فهرست منابع درسی

- 1-Motarjemi Y, Lelieveld H. Food Safety Management. A Practical Guide for the Food Industry. Academic Press Inc. Last edition
- 2- King H, Bedale W. Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls. Elsevier Science. Last edition,
- 3-Hui YH. Plant Sanitation for Food Processing and Food Service, CRC press. Last edition.
- 4-Cramer MM. Food Plant Sanitation: Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices. CRC press. Last edition.
- 5-Alli, I, Food Quality Assurance. CRC Press. Last edition.
- 6-John M. Ryan, Guide to Food Safety and Quality During Transportation. Controls, Standards and Practices. Academic Press, Last edition
- 7- Brown, M. HACCP in the meat industry, CRC Press, Cambridge. Last edition.
- 8- Bryan, D.L. Hazard Analysis critical control point Evaluations. WHO Publications. Last edition
- 9- FAO. Food Quality and Safety Systems - A Training manual on food hygiene and the hazard. analysis and critical control point (HACCP) system. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome. Last edition
- 10-Mayes, T, and Mortimore, S. Making the most of HACCP. CRC Press. New York. Last edition

روش ارزیابی

Long Case	OSCE	صحیح / غلط	جورکردنی	چند گزینه ای	کوتاه پاسخ *	گسترده پاسخ *
Short Case	DOPS	Mini CEX	Key Feature	360 ⁰	Portfolio	Log Book
مصاحبه *	چک لیست *	PUZZLE	CRP	SCT	PMP	Clinical Work Sampling

سایر:

۱- تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ

۲- تراکمی: آزمون کتبی و ارائه یک کار عملی

بارم بندی نمره (از ۲۰ نمره: نظری ۲۰، نمره، عملی:)

حضور و مشارکت فعال: ۱ نمره	تکالیف کلاسی: ۱ نمره	کار عملی: نمره
کوئیز: نمره	امتحان میان ترم/ دوره: ۲ نمره	امتحان پایان ترم/ دوره: ۱۶ نمره
سایر موارد:		

جدول ترتیب و توالی عناوین برنامه نظری

شماره جلسه	عنوان جلسه	ملاحظات
۱	اصول صحیح چیدمان بخش ها و تجهیزات	
۲	استاندارد های تاسیس آشپزخانه ها و کترینگ ها	
۳	چگونگی بهداشتی سازی تجهیزات و سطوح در تماس با مواد غذایی	
۴	کاربرد گند زدا ها و پاک کننده ها	
۵	وسایل و تجهیزات بهداشتی سازی محیط غذا	
۶	بهداشت کارکنان	
۷	بهداشت آب	
۸	بهداشت هوا	
۹	مدیریت کنترل آفات و حشرات	
۱۰	دفع صحیح پسماند ها	
۱۱	اصول GDP، GLP، GSP و GDP	
۱۲	اصول ردیابی و فراخوانی (Recall) محصول	
۱۳	سیستم های کنترل مواد غذایی در سطح عرضه (PMS و ...)	
۱۴	سیستم های ردیابی محصولات غذایی در حین حمل و نقل	
۱۵	مبانی و اصول اجرایی سیستم HACCP و HARPC	
۱۶	استاندارد ISO 9000 و ISO 22000	
۱۷	اصول مهندسی بهداشت و ایمنی مواد غذایی	

***توجه: تاریخ شروع و اتمام دوره، در زمان آغاز برنامه آموزشی، توسط مسؤول درس/ کارشناس آموزش، به اطلاع فراگیران رسانیده خواهد شد.**