



دانشکده بهداشت

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: اصول نگهداری مواد غذایی				
مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد			نوع واحد درسی:				
ترم تحصیلی: اول			کارآموزی:	کارآموزی:	عملی:	نظری: ۲	واحد
بخش:	سال:	کارآموز	کارآموزی:	کارآموزی:	عملی:	نظری: ۳۴	ساعت
بخش:	سال:	کارورز	تاریخ تصویب جدیدترین برنامه آموزشی			پیشنیاز:	کد درس:
بخش:	سال:	دستیار	توسط وزارت بهداشت:				
سایر:			سایر:				
مشخصات مسئول درس							
رشته تحصیلی: بهداشت و ایمنی مواد غذایی			نام و نام خانوادگی: حسن حسن زاد آذر				
رتبه علمی: استادیار			مقطع تحصیلی: PhD				
پست الکترونیک: hassanzadazar_h@zums.ac.ir			شماره تماس: ۰۲۴۳۳۷۷۲۰۹۲				
آدرس محل کار: زنجان - بلوار پروین اعتصامی - دانشکده بهداشت و پیراپزشکی - گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی							
نام و نام خانوادگی سایر مدرسان:							
بازنگری بر اساس نیاز جامعه:		تاریخ تدوین طرح درس:		روش برگزاری برنامه:			
		۱۴۰۲/۰۶/۲۷					
شماره جلسات بازنگری شده:	تاریخ تصویب توسط شورای EDC: ۰۰/۰۰/۰۰	تاریخ تأیید توسط شورای EDO: ۱۴۰۲/۰۶/۲۹		ترکیبی	مجازی	حضور	
اهداف آموزشی							
هدف کلی:							
اهداف اختصاصی (رفتاری): در پایان برنامه آموزشی، انتظار می رود فراگیران قادر باشند:							

❖ حیطه شناختی:

- روشهای نگهداری مواد غذایی را شرح دهد.
- اهمیت و اهداف نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد.
- مکانیسم متد خشک کردن مواد غذایی را ذکر نماید.
- روشهای خشک کردن مواد غذایی را نام ببرد.
- تاثیر فرایند خشک کردن مواد غذایی روی مواد غذایی را شرح دهد.
- روشهای حرارتی نگهداری مواد غذایی را نام ببرد.
- متدهای مختلف حرارت دهی را توضیح دهد.
- انواع نگهدارنده های شیمیایی مواد غذایی را نام برده و مکانیسم اثر آنها را تشریح نماید.
- روشهای نوین نگهداری مواد غذایی بیان نماید.
- مکانیسم و تاثیر روشهای نوین روی مواد غذایی را تفسیر نماید

❖ حیطه روانی حرکتی:

•

❖ حیطه عاطفی:

•

روش های تدریس

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

سایر روش های تدریس:

مواد و وسایل آموزشی						
کتاب	جزوه	پاورپوینت	وایت برد	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: دیتا پروژکتور						
مکان برگزاری آموزش						
کلاس	سایت اینترنت	سالن کنفرانس	سالن آمفی تاتر	سالن مولاژ	آزمایشگاه	Media Lab
				Skill Lab	درمانگاه/ بخش بالینی	عرصه بهداشت
جامعه						
سایر مکان های آموزشی:						
تجارب یادگیری (مرتبط با استاد) آموزش فراگیر جهت آشنایی با با روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی با استفاده کتب و منابع موجود و معتبر ارایه تکالیف مرتبط به آنها خواهد بود.						
تکالیف یادگیری (مرتبط با فراگیر) فراگیرنده موظف خواهد بود تکالیف مربوطه را به صورت صحیح و به موقع انجام دهد.						
ضوابط آموزشی و سیاست های مدرس انتظارات: حضور به موقع و فعال در کلاس، رعایت کامل نظم و انضباط، انجام به موقع تکالیف، حضور به موقع در جلسه آزمون در حین ترم و پایان ترم مجازها: ورود و خروج از کلاس محدودیتها: ضبط صدا و تصویر، استفاده از تلفن همراه، خوردن و آشامیدن						
توصیه های ایمنی (دروس عملی/ آزمایشگاهی/ بالینی/ عرصه)						
فهرست منابع درسی ➤ تکنولوژی نگهداری مواد غذایی (دکتر حسن فاطمی) ➤ اصول نگهداری مواد غذایی (دکتر حسن حسن زادآذر)						
روش ارزشیابی						
گسترده پاسخ	کوتاه پاسخ	چند گزینه ای	جور کردنی	صحیح / غلط	چک لیست	مصاحبه
Key Feature	OSCE	Short Case	Long Case	Mini CEX	DOPS	Clinical Work Sampling
Log Book	360 ⁰	Portfolio	PUZZLE	PMP	SCT	CRP

سایر روش های ارزشیابی:		
بارم بندی نمره (از ۲۰ نمره: نظری ۲۰ نمره، عملی: ۰)		
حضور و مشارکت فعال: ۱ نمره	تکالیف کلاسی: ۳ نمره	کار عملی: نمره
کوئیز: ۱ نمره	امتحان میان ترم / دوره: ۵ نمره	امتحان پایان ترم / دوره: ۱۰ نمره
سایر موارد:		

جدول ترتیب و توالی عناوین برنامه نظری

شماره جلسه	عنوان جلسه	ملاحظات
۱	مقدمه و تاریخچه نگهداری مواد غذایی و علل آن	
۲	عوامل موثر در فساد و نگهداری مواد غذایی	
۳	روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی	
۴	کاربرد سرما در نگهداری مواد غذایی (انجماد و روشهای آن)	
۵	کاربرد سرما در نگهداری مواد غذایی (سردخانه و اصول انبارش در آن)	
۶	کاربرد گرما در نگهداری مواد غذایی	
۷	کاربرد گرما در نگهداری مواد غذایی (خشک کردن و روشهای آن)	
۸	تخمیر	
۹	نگهدارنده های شیمیایی در مواد غذایی ۱	
۱۰	نگهدارنده های شیمیایی در مواد غذایی ۲	
۱۱	پرتودهی در مواد غذایی	
۱۲	دود دادن مواد غذایی	
۱۳	کنسرو کردن	
۱۴	روشهای نوین نگهداری مواد غذایی (فشار و اتمسفر)	
۱۵	روشهای نوین نگهداری مواد غذایی (اولتراساوند، فشار هیدروستاتیک)	
۱۶	روشهای نوین نگهداری مواد غذایی (PEF و ...)	
۱۷	آزمون پایان ترم	

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

جدول ترتیب و توالی عناوین برنامه عملی

شماره جلسه	عنوان جلسه	ملاحظات
۱		
۲		
۳		
۴		
۵		
۶		
۷		
۸		
۹		
۱۰		
۱۱		
۱۲		
۱۳		
۱۴		
۱۵		
۱۶		
۱۷		

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

جدول ارائه برنامه کارآموزی / کارورزی

مدرس (مدرسان)	مکان ارائه	عنوان برنامه آموزشی	طول دوره *		
			ماه	روز	ساعت

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