



دانشکده بهداشت

گروه آموزش بهداشت و ایمنی مواد غذایی

طرح دوره Course Plan

مشخصات فراگیران			مشخصات درس				
رشته تحصیلی: بهداشت و ایمنی مواد غذایی			عنوان واحد درسی: ایمنی آب آشامیدنی و نوشیدنیها				
مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد ناپیوسته			نوع واحد درسی: نظری				
ترم تحصیلی:			کارورزی:	کارآموزی:	عملی:	نظری: *	واحد
بخش:	سال:	کارآموز	کارورزی:	کارآموزی:	عملی: ۱۷	نظری: ۲۶ ساعت	ساعت، روز یا ماه
بخش:	سال:	کارورز	تاریخ تصویب جدیدترین برنامه آموزشی توسط وزارت بهداشت: ۱۴۰۱/۰۰/۰۰			پیشنیاز:	کد درس:
بخش:	سال:	دستیار					
سایر:			سایر:				
مشخصات مسئول درس							
رشته تحصیلی: بهداشت محیط			نام و نام خانوادگی: محمد رضا مهراسبی				
رتبه علمی: استاد			مقطع تحصیلی: دکتری تخصصی Ph.D				
پست الکترونیک: zmehr@zums.ac.ir mehrasbi@yahoo.com			شماره تماس: ۰۹۱۲۲۴۱۸۷۱۸				
آدرس محل کار: زنجان - خیابان پروین اعتصامی - دانشکده بهداشت - گروه آموزش بهداشت و ایمنی مواد غذایی							
نام و نام خانوادگی سایر مدرسان:							
بازنگری بر اساس نیاز جامعه:			تاریخ تدوین طرح درس: ۱۳۹۸/۰۰/۰۰		روش برگزاری برنامه:		
شماره جلسات بازنگری شده:	تاریخ تصویب توسط شورای EDC: ۱۴۰۱/۰۰/۰۰		تاریخ تأیید توسط شورای EDO: ۱۴۰۱/۰۰/۰۰		ترکیبی	مجازی	حضور

اهداف آموزشی

هدف کلی:

اهداف اختصاصی (وفتاری): در پایان برنامه آموزشی، انتظار می رود فراگیران قادر باشند:

❖ حیطه شناختی:

اهمیت بهداشت و ایمنی آب را بیان نماید.

شاخصهای کیفی آب را درک نموده و بتواند اهمیت آنها را بیان نماید.

بیماریهای منتقله از آب را شناخته و تحلیل نماید.

کیفیت آب را تعیین نماید.

کیفیت فیزیکی و شیمیایی آب را تعیین نماید.

استانداردهای کیفی آب را بیان نماید.

فرایندهای فیزیکی و شیمیایی تولید و تصفیه آب را شرح داده و بیان نماید.

استانداردهای کیفی نوشیدنیهای غیر از آب را بیان نماید.

اثر فرایند تولید بر کیفیت نوشیدنیها را بیان نماید.

روشهای حمل و نگهداری و انبار نوشیدنیها را بیان نماید.

تغییرات ارزش غذایی نوشیدنیها را در مدت انبارداری بیان نماید.

تقلبات نوشیدنیها را شرح دهد.

ایمنی افزودنیها را بیان 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	ژورنال 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 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: انواع پروژکتورهای اورهد، اوپک و اسلاید، پوستر و پمفلت بهداشتی						
مکان برگزاری آموزش						
کلاس	سایت اینترنت	سالن کنفرانس	سالن آمفی تاتر	سالن مولاز	آزمایشگاه	Media Lab Skill Lab
					درمانگاه / بخش بالینی	عرصه بهداشت
						جامعه
سایر مکان های آموزشی:						
تجارب یادگیری (مرتبط با استاد) ارائه گزارش نتایج پروژه های تحقیقاتی در این زمینه						
تکالیف یادگیری (مرتبط با فراگیر) مطالعه رفرنسها •						
ضوابط آموزشی و سیاست های مدرس انتظارات: مشارکت در بحثهای کلاسی مجازها: محدودیتها:						
توصیه های ایمنی (دروس عملی / آزمایشگاهی / بالینی / عرصه)						
فهرست منابع درسی 1. Wastewater engineering (metacalf – Eddy) 2. Water quality and treatment (AWWA)						
روش ارزشیابی						
گسترده پاسخ	کوته پاسخ	چند گزینه ای	جورکردنی	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:) حضور و مشارکت فعال: ۱ نمره تکالیف کلاسی: ۱ نمره کار عملی: نمره						

کوئیز: نمره	امتحان میان ترم / دوره: ۵ نمره	امتحان پایان ترم / دوره: ۱۳ نمره
سایر موارد:		

جدول ترتیب و توالی عناوین برنامه نظری

شماره جلسه	عنوان جلسه	ملاحظات
۱	اهمیت بهداشت و ایمنی آب	
۲	شاخصهای کیفی آب	
۳	شاخصهای کیفی آب	
۴	بیماریهای منتقله از آب	
۵	کیفیت فیزیکی و شیمیایی آب	
۶	کیفیت فیزیکی و شیمیایی آب	
۷	استانداردهای کیفی آب	
۸	فرایندهای فیزیکی: ته نشینی تولید و تصفیه آب	
۹	فرایندهای فیزیکی: ته نشینی تولید و تصفیه آب	
۱۰	فرایندهای فیزیکی: ته نشینی تولید و تصفیه آب	
۱۱	استاندارد های کیفی نوشیدنیهای غیر از آب	
۱۲	اثر فرایند تولید بر کیفیت نوشیدنیها	
۱۳	اثر فرایند تولید بر کیفیت نوشیدنیها	
۱۴	روشهای حمل و نگهداری و انبار نوشیدنیها	
۱۵	تغییرات ارزش غذایی نوشیدنیها را در مدت انبارداری	
۱۶	تقلبات نوشیدنیها	
۱۷	ایمنی افزودنیها	

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