



دانشکده بهداشت و پیراپزشکی
گروه آموزشی: بهداشت و ایمنی مواد غذایی

طرح دوره Course Plan

مشخصات فراگیران			مشخصات درس			
رشته تحصیلی: تغذیه			عنوان واحد درسی: اصول نگهداری مواد غذایی			
مقطع تحصیلی: کارشناسی			نوع واحد درسی:			
ترم تحصیلی:			کارآموزی:	کارآموزی:	عملی:	نظری: ■
بخش:	سال:	کارآموز:	کارآموزی:	کارآموزی:	عملی:	نظری: ۱۷
بخش:	سال:	کارورز	تاریخ تصویب جدیدترین برنامه آموزشی توسط وزارت بهداشت:		پیشنیاز:	کد درس:
بخش:	سال:	دستیار				
سایر:			سایر:			
مشخصات مسئول درس						
رشته تحصیلی: بهداشت و ایمنی مواد غذایی			نام و نام خانوادگی: حسن حسن زاد آذر			
رتبه علمی: دانشیار			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 کاردرمانی						
نام و نام خانوادگی سایر مدرسان:						
بازنگری با رویکرد «پاسخگویی اجتماعی و بهره‌وری آموزشی»			تاریخ تدوین طرح درس: ۱۴۰۳/۱۰/۲۶		روش برگزاری برنامه:	
شماره جلسات بازنگری شده:	تاریخ تصویب EDC: توسط شورای ۱۴۰۰/۰۰/۰۰		تاریخ تأیید توسط شورای EDO: ۱۴۰۳/۱۲/۲۱		ترکیبی	مجازی
اهداف آموزشی						
هدف کلی:						
اهداف اختصاصی (رفتاری): در پایان برنامه آموزشی، انتظار می‌رود فراگیران قادر باشند:						

❖ **حیطه شناختی:**

- هدف از نگهداری مواد غذایی را بیان نماید.
- اصول اصلی نگهداری مواد غذایی را نام ببرد.
- فساد در مواد غذایی را شرح دهد.
- عوامل خارجی و داخلی موثر در فساد مواد غذایی را توضیح دهد
- انواع روشهای نگهداری مواد غذایی را نام ببرد.
- استفاده از حرارت در نگهداری مواد غذایی را توصیف نماید
- روشهای خشک کردن مواد غذایی و مکانیسم کار و عوارض این روش روی ارزش مواد غذایی را شرح دهد.
- استفاده از سرما در نگهداری مواد غذایی را تشریح کند.
- روشهای نوین در نگهداری مواد غذایی را نام برده و توصیف 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 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: 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 فساد در مواد غذایی و روشهای نگهداری مواد غذایی خواهد بود						
تکالیف یادگیری (مرتبط با فراگیر)						
فراگیرنده موظف خواهد بود تکالیف مربوطه را به صورت صحیح و به موقع انجام داده و در نهایت قادر به درک اهمیت و نقش نگهداری مواد غذایی و روشهای مختلف آن در مواد غذایی باشد.						
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						
➤ اصول نگهداری مواد غذایی (دکتر حسن حسن زادآذر)						
➤ تکنولوژی نگهداری مواد غذایی (دکتر حسن فاطمی)						
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: ۰)						
حضور و مشارکت فعال: ۱ نمره		تکالیف کلاسی: ۲ نمره		کار عملی: نمره		

کوئیز: ۲ 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 در مواد غذایی	تئوری
۲	خشک کردن مواد غذایی	تئوری
۳	حرارت دادن و سرمادهی مواد غذایی	تئوری
۴	کنسرو کردن مواد غذایی	تئوری
۵	نگهداری مواد غذایی با استفاده از پرتوهای	تئوری
۶	نگهداری مواد غذایی با مواد شیمیایی	تئوری
۷	متدهای جدید نگهداری مواد غذایی	تئوری
۸	تخمیر در مواد غذایی	تئوری
۹		
۱۰		
۱۱		
۱۲		
۱۳		
۱۴		
۱۵		
۱۶		
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.