



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

طرح دوره Course Plan

مشخصات فراگیران			مشخصات درس				
رشته تحصیلی: بهداشت عمومی			عنوان واحد درسی: اصول نگهداری مواد غذایی				
مقطع تحصیلی: کارشناسی			نوع واحد درسی:				
ترم تحصیلی:اول			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:			پیشنیاز:	کد درس:
بخش:	سال:	دستیار					
سایر:			سایر:				
مشخصات مسؤل 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 بهداشت وایمنی مواد غذایی							
نام و نام خانوادگی سایر مدرسان:							
بازنگری با رویکرد «پاسخگویی اجتماعی و بهره وری آموزشی»		تاریخ تدوین طرح درس: ۱۴۰۳/۱۰/۲۶		روش برگزاری برنامه:			
شماره جلسات بازنگری شده:	تاریخ تصویب توسط شورای EDC: ۱۴۰۰/۰۰/۰۰			ترکیبی	مجازی	حضور	
		تاریخ تأیید توسط شورای EDO: ۱۴۰۳/۱۲/۲۱					
اهداف آموزشی							
هدف کلی:							
آشنایی فراگیران با مفاهیم بهداشت مواد غذایی، فساد مواد غذایی، بیماریهای منتقله از غذا و تقلبات و اصول نگهداری مواد غذایی							

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

❖ **حیطه شناختی:**

- بهداشت مواد غذایی را شرح دهد.
- اهمیت و اهداف نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد.
- تقلبات در مواد غذایی را ذکر نماید.
- فساد در مواد غذایی را شرح دهد.
- بیماریهای منتقله از مواد غذایی را نام ببرد.
- هدف از مونیتورینگ و پایش مواد غذایی را تفسیر نماید.
- بهداشت شیر و گوشت را تشریح نماید.
- مقررات بهداشتی غذاخوریها و بوفه ها را ذکر نماید.

❖ **حیطه روانی حرکتی:**

❖ **حیطه عاطفی:**

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: 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 مفاهیم بهداشت مواد غذایی، فساد و بیماریهای منتقله از غذا 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

- کتاب اصول بهداشت مواد غذایی تالیف دکتر نوردهر رکنی
- کتاب جامع بهداشت عمومی، فصل ۴ / گفتار ۹ / دکتر محمدمهدی اصفهانی، بهداشت مواد غذایی
- FOOD SAFETY HANDBOOK, RONALD H. SCHMIDT and GARY E. RODRICK, A JOHN WILEY & SONS PUBLICATION, 2003. New Jersey
- Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Forsythe and Hayes, 1998
- Essential Food Hygiene (Book) Fourth Edition, 2010 by Dr RJ Donaldson OBE

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: 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	مفاهیم و تعارف در بهداشت مواد غذایی	
۲	فساد در مواد غذایی	
۳	فساد در مواد غذایی	
۴	فساد در مواد غذایی	
۵	روشهای نگهداری مواد غذایی	
۶	روشهای نگهداری مواد غذایی	
۷	بیماریهای منتقله از غذا	
۸	بیماریهای منتقله از غذا	
۹	تقلبات در مواد غذایی	
۱۰	تقلبات در مواد غذایی	
۱۱	نمونه برداری مواد غذایی	
۱۲	نمونه برداری مواد غذایی	
۱۳	میکروارگانیسمها در مواد غذایی	
۱۴	میکروارگانیسمها در مواد غذایی	
۱۵	دستورالعمل ها در خصوص روشهای بهداشتی و ایمن در تهیه بهداشت مواد غذایی	
۱۶	دستورالعمل ها در خصوص روشهای بهداشتی و ایمن در تهیه بهداشت مواد غذایی	
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.