



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: کارآموزی			
مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد			نوع واحد درسی:			
ترم تحصیلی: نیمسال اول			کارورزی:	کارآموزی: ۲	عملی:	نظری:
بخش:	سال:	کارآموز	کارورزی:	کارآموزی: ۱۰۲	عملی:	نظری:
بخش:	سال:	کارورز	تاریخ تصویب جدیدترین برنامه آموزشی توسط وزارت بهداشت: ۱۴۰۰/۰۹/۲۳			پیشنیاز: ندارد
بخش:	سال:	دستیار				
سایر:			سایر:			
مشخصات مسئول درس						
رشته تحصیلی: بهداشت مواد غذایی			نام و نام خانوادگی: مجید امین زارع			
رتبه علمی: استاد			مقطع تحصیلی: Ph.D			
پست الکترونیک: m.aminzare@zums.ac.ir			شماره تماس:			
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: ۱۴۰۱/۰۶/۳۱		نحوه برگزاری دوره:	
شماره جلسات بازنگری شده:	تاریخ تصویب توسط شورای EDC: ۱۳۹۸/۰۰/۰۰	حضور			مجازی	ترکیبی
			تاریخ تأیید توسط شورای EDO: ۱۳۹۸/۰۰/۰۰			
اهداف آموزشی						
هدف کلی: افزایش توانایی علمی دانشجویان در حوزه بازرسی کنترل و نظارت بر مواد غذایی در سطح تولید و عرضه						
اهداف اختصاصی (رفتاری): در پایان برنامه آموزشی، انتظار می رود فراگیران قادر باشند:						

❖ حیطه شناختی:

- کار با دستگاه های پیشرفته کنترل کیفیت مواد غذایی مانند جذب اتمی HPLC, GC, GC/MS را فراگیرند؛
- به صورت عملی اصول ایمنی کار در آزمایشگاه های مواد غذایی را بشناسند؛
- به صورت عملی روشهای کنترل کیفیت آزمون های مواد غذایی را بشناسند؛
- توانایی انجام آزمون های فیزیکی ارگانولپتیک شیمیایی سم شناسی و میکروبی مواد غذایی را داشته باشند؛
- توانایی تطبیق ویژگیهای کیفی محصول مورد آزمون با استاندارد ملی مربوطه را داشته باشند؛
- توانایی ارائه گزارش آزمایشات و تصمیم گیری در مورد نمونه های غذایی آزمایش شده را داشته باشند؛
- با چگونگی مستندسازی اجرای سیستم GLP و استاندارد ایزو ۱۷۰۲۵ آشنایی پیدا کرده باشند؛
- توانایی انجام بازرسی ها از مراکز تولید مواد غذایی و تکمیل چک لیستهای بازرسی و پر کردن چک لیسته ای رتبه بندی کارخانجات تولید مواد غذایی و روش اعمال قانون در موارد مشاهده تخلفات را داشته باشند؛
- توانایی صدور پروانه های بهداشتی و مسئول فنی، جانمایی کارخانه ها و ثبت اطلاعات در سامانه FMS را داشته باشند؛
- توانایی اجرای ضوابط و مقررات مربوط به غنی سازی مواد غذایی و غذاهای فراسودمند برچسب گذاری، مقررات صادرات و واردات غذاها و مقررات مربوط به برخورد با قاچاق مواد غذایی را داشته باشند؛
- توانایی انجام فرآیند اخذ مجوز تولید با استفاده از ظرفیت خالی کارخانه ها را داشته باشند؛
- قوانین مواد خوراکی و آشامیدنی و دستورالعمل های نظارت بر مراکز توزیع و عرضه مواد غذایی را شناخته و اجرا نمایند؛
- نحوه تکمیل چک لیست ها و ارزیابی سطح بهداشتی و رتبه بندی واحدهای صنفی تولید مواد غذایی را فراگرفته باشند؛
- چگونگی بازرسیها از واحدهای صنفی تولید مواد غذایی را فراگرفته باشند؛
- نحوه برخورد با تخلفات و اعمال قانون و ارائه گزارش توسط بازرسین و ثبت اطلاعات در سامانه جامع بهداشت محیط را فراگرفته باشند،
- با فرآیند تولید در کارخانجات مختلف مواد غذایی آشنا شده باشند؛
- چگونگی بکارگیری هستند سازی و ممیزی سیستم های بهداشتی و ایمنی در کارخانجات مواد غذایی را فراگرفته باشند؛
- چگونگی فرآیند اصولی نظافت شستشو و گندزدایی وسایل مورد استفاده در تولید غذا سطوح در تماس با غذا محیط واحد تولیدی همچنین روش CIP را فرا گرفته باشند.

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:

مکان برگزاری آموزش

کلاس	سایت اینترنت	سالن کنفرانس	سالن آمفی تأثر	سالن مولاژ	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 در آزمایشگاه، کارخانجات مواد غذایی، اداره نظارت بر مواد غذایی و معاونت بهداشتی دانشگاه

مجازها: غیبت در حد مجاز آموزشی

محدودیت ها:

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

فهرست منابع درسی

روش ارزیابی

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

سایر: ارزیابی توسط مرکز کارآموزی به انضمام گزارش کار و آزمون شفاهی از دانشجو

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

حضور و مشارکت فعال: ... نمره	تکالیف کلاسی: ... نمره	کار عملی: ۲۰ نمره
کوئیز: نمره	امتحان میان ترم / دوره: ... نمره	امتحان پایان ترم / دوره: ... نمره

