

بسمه تعالی

فرم طرح دوره درس نظری - دانشگاه علوم پزشکی ایلام
معرفی درس بهداشت مواد غذایی نیمسال اول ۱۴۰۲-۱۴۰۱

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: بهداشت عمومی
* نام و شماره درس: بهداشت مواد غذایی	* رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی
* روز و ساعت برگزاری: دوشنبه ۱۶-۱۴	* محل برگزاری: دانشکده بهداشت، کلاس ۱۱۱
* نام استاد درس: دکتر اسماء سالاری مقدم	* دروس پیش نیاز: ندارد
* آدرس دفتر: دانشکده پزشکی	* آدرس Email: asma.salari@yahoo.com

هدف کلی درس: در این درس، دانشجویان با اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی و چگونگی نگهداری سالم آنها آشنا شده و علل و عوامل مسمومیت‌های غذایی و میکروارگانیسم‌های موجود آورنده آنها را فرا خواهند گرفت.
اهداف اختصاصی: در پایان دوره آموزشی انتظار می‌رود فراگیران: ۱- اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی را بیان نمایند. ۲- روش‌های سنتی نگهداری مواد غذایی را بیان نمایند. ۳- مواد افزودنی، قوانین مربوط به آن، خطرات و فواید آن را بدانند. ۴- انواع مسمومیت‌های مواد مختلف غذایی را نام ببرند و در مورد آنها توضیحات کامل را ارائه نمایند. ۵- شرایط مختلف پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و سایر روش‌های نگهداری مواد لبنی را بدانند. ۶- بیماری‌های منتقله توسط شیر را نام برده و توضیحاتی در مورد آنها ارائه نمایند. ۷- بیماری‌های منتقله توسط گوشت را نام برده و توضیحاتی در مورد آنها ارائه نمایند. ۸- روش‌های سالم سازی گوشت و فرآورده‌های گوشتی و نحوه تشخیص گوشت فاسد را بیان نمایند.
وظایف دانشجویان (تکالیف دانشجو در طول ترم): حضور منظم و فعال در کلاس، مشارکت در بحث‌های گروهی، مطالعه دروس پیشین
منابع اصلی (با رعایت اصول منبع‌نویسی و دادن نشانی برای تهیه آنها شامل کتابخانه، کتاب‌فروشی، اینترنت،): ۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، نسرین امیدوار، آخرین انتشار ۲- بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار
روش تدریس و وسایل کمک آموزشی مورد استفاده: سخنرانی، پرسش و پاسخ، نمایش اسلاید

روش‌ها و زمان سنجش و ارزشیابی دانشجو و بارم مربوط به هر ارزشیابی: (نوع امتحانات از لحاظ نحوه طراحی سوال- بارم بندی- زمان امتحانات و تکالیف ذکر شود)

روش	نمره	تاریخ	ساعت
آزمون پایان ترم (تستی-تشریحی)	۷/۵	تعیین شده توسط آموزش	تعیین شده توسط آموزش

مقررات درس و انتظارات از دانشجویان

یک نوبت تاخیر حضور در کلاس به صورت تذکر دادن و در صورت تکرار تاخیر، همان جلسه غیبت اعلام می‌گردد.

در ازای هر غیبت مجاز ۰/۲۵ نمره کسر خواهد شد.

در صورت غیبت بیش از حد مجاز، مطابق مقررات آموزشی برخورد خواهد شد.

جدول زمان بندی ارائه برنامه درس بهداشت مواد غذایی نیمسال اول ۱۴۰۱-۱۴۰۲

ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱	۱۴۰۱/۰۹/۰۷	۱۴-۱۶	اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی	دکتر سالاری مقدم	تعیین رفتار ورودی و میزان آشنایی دانشجویان با درس
۲	۱۴۰۱/۰۹/۱۴	۱۴-۱۶	روش های سنتی نگهداری مواد غذایی	"	مطالعه مطالب بر اساس منابع
۳	۱۴۰۱/۰۹/۲۱	۱۴-۱۶	مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن	"	"
۴	۱۴۰۱/۰۹/۲۸	۱۴-۱۶	مسمومیت های مواد مختلف غذایی	"	"
۵	۱۴۰۱/۱۰/۰۵	۱۴-۱۶	بهداشت شیر	"	"
۶	۱۴۰۱/۱۰/۱۲	۱۴-۱۶	بهداشت گوشت	"	"
۷			امتحان پایان ترم	-	-