

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی به

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی به

طرح درس روزانه (Lesson Plan)

بخش نظری درس بهداشت مواد غذایی

نام درس: بهداشت مواد غذایی	
شماره جلسه: ۱	تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۰۷/۰۹
موضوع جلسه: تعریف بهداشت مواد غذایی تعریف و ماهیت بیماری‌های با منشأ مواد غذایی	محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق
مدت جلسه: ۸۰ دقیقه	مدرس: دکتر مجید نوذری
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	

هدف کلی درس: آشنایی با تعریف غذا و بیماری‌های با منشأ مواد غذایی

رئوس مطالب	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	روش تدریس	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش ارزشیابی دانشجویان
تعریف بهداشت مواد غذایی	دانشجو باید بتواند بهداشت مواد غذایی را تعریف و انواع مسیره‌های انتقال آلودگی به مواد غذایی را نام ببرد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
اهمیت بهداشت در مواد غذایی	دانشجو باید بتواند اهمیت بهداشت در مواد غذایی را درک نماید.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
مسمومیت مواد غذایی	دانشجو باید بتواند انواع مسمومیت‌های مواد غذایی را نام برده و اطلاعاتی کلی در خصوص مسمومیت ایجاد شده از طریق مواد غذایی ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
مسمومیت مواد غذایی با سموم شیمیایی	دانشجو باید بتواند مهمترین انواع مسمومیت‌های شیمیایی ناشی از مواد غذایی (مسمومیت هیستامینی، مسمومیت سیگوترا، مسمومیت با نیتريت و نیترات، مسمومیت با کادمیوم، مسمومیت با سرب، مسمومیت با جیوه، مسمومیت با قلع، مسمومیت با مس، مسمومیت با سموم دفع آفات گیاهی، مسمومیت با فلورید سدیم) را نام برده و در ارتباط با هر یک توضیحاتی ارائه و به بحث در رابطه با علائم و درمان و روش‌های پیشگیری هر یک بپردازد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
مسمومیت میکروبی مواد غذایی	دانشجو باید بتواند مهمترین انواع مسمومیت‌های میکروبی ناشی از مواد غذایی (مسمومیت با استافیلوکوکوس اورئوس، مسمومیت با اشرشیاکلی، عفونت غذایی سالمونلایی، مسمومیت با استرپتوکوکوس	شناختی	روش سخنرانی+	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی

	پرسش و پاسخ	فیکاليس، مسموميت با باسيلوس سرئوس، عفونت شيگلايی، عفونت با کامپیلوباکتر ججونی، مسموميت با کلاستریدیوم بوتولینوم، مسموميت با کلاستریدیوم پرفریجنس، مسموميت با ویبریو پاراهمولیتیکوس، مسموميت با یرسینیا آنتروکولیتیکا، و همچنين مسموميتهاي قارچی از جمله مسموميت با آفلاتوکسین ها، توکسین های آلترناریا، سیتترینین، اکراتوکسین ها، پاتولین، اسیدپنی سیلیک، استریگماتوکسیتین و زیرالنون) را نام برده و در ارتباط با هریک توضیحاتی ارائه و به بحث در رابطه با علائم و درمان و روش های پیشگیری هر یک پردازد.
--	-------------	--

نام درس: بهداشت مواد غذایی	
شماره جلسه: ۲	تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۰۷/۱۶
موضوع جلسه: فناوری ها و روش های نگهداری مواد غذایی	محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق
مدت جلسه: ۸۰ دقیقه	مدرس: دکتر مجید نوذری
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	

هدف کلی درس: آشنایی با فناوری ها و روش های نگهداری فیزیکی مواد غذایی

رئوس مطالب	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	روش تدریس	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش ارزشیابی دانشجویان
فناوری ها و روش های نگهداری مواد غذایی	دانشجو باید بتواند ضرورت اعمال روش های نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد و روش های نگهداری مواد غذایی را نام ببرد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
روش های فیزیکی نگهداری مواد غذایی	دانشجو باید - بتواند روش های حرارتی نگهداری مواد غذایی را نام برده و در خصوص روش های اعمال سرما (سرد کردن و انجماد) روش های اعمال گرما (پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون) توضیحات کامل را ارائه دهد. - بتواند روش های دهیدراتاسیون یا بی آب کردن مواد غذایی را نام برده و در خصوص روش های تغلیظ و خشک کردن توضیحات کامل را ارائه دهد. - بتواند در خصوص روش پرتو دادن (تابش اشعه) توضیحات کامل را ارائه دهد. - بتواند در خصوص روش بسته بندی مواد غذایی توضیحات کامل را ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی

نام درس: بهداشت مواد غذایی	
شماره جلسه: ۳	تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۰۷/۲۳
موضوع جلسه: فناوری ها و روش های نگهداری مواد غذایی	محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق
مدت جلسه: ۸۰ دقیقه	مدرس: دکتر مجید نوذری

رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی

هدف کلی درس: آشنایی با فناوری‌ها و روش‌های نگهداری شیمیایی و میکروبی مواد غذایی

رئوس مطالب	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	روش تدریس	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش ارزشیابی دانشجویان
روش‌های شیمیایی نگهداری مواد غذایی	دانشجو باید بتواند هر یک روش‌های شور کردن با استفاده از نمک طعام، عمل‌آوری، اسیدی کردن، دود دادن و افزودن مواد نگهدارنده و همچنین روش تخمیر توضیحات کامل را ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
روش‌های مرکب نگهداری مواد غذایی	دانشجو باید بتواند در خصوص روش‌های مرکب نگهداری مواد غذایی توضیحات کامل را ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی

نام درس: بهداشت مواد غذایی

شماره جلسه: ۴

تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۰۷/۳۰

موضوع جلسه: افزودنی‌های مواد غذایی و نگهدارنده‌های شیمیایی

محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق

مدت جلسه: ۸۰ دقیقه

مدرس: دکتر مجید نوذری

رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی

هدف کلی درس: آشنایی با افزودنی‌های مواد غذایی و نگهدارنده‌های شیمیایی

رئوس مطالب	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	روش تدریس	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش ارزشیابی دانشجویان
افزودنی‌های مواد غذایی و نگهدارنده‌های شیمیایی	دانشجو باید بتواند در خصوص مواد افزودنی غذایی تصادفی (غیر مستقیم) و عمدی (مستقیم) و همچنین دسته‌بندی مربوط به آن‌ها توضیحاتی را ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
نگهدارنده‌ها	دانشجو باید بتواند انواع مواد نگهدارنده مواد غذایی را نام برده و در خصوص نگهدارنده‌هایی همچون پارابن‌ها، سولفیت‌ها، دی‌اکسیدگوگرد، استرهای گلیسرید، نیتريت‌ها و نترات‌ها، اکسید اتیلن و اکسید پروپیلن، سدیم کلراید، آنتی‌بیوتیک‌ها، اپوکسیدها، دی‌فنیل، اورتو-فنیل فنول و تیابندازول توضیحات مفیدی را ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
ترکیبات آنتی‌اکسیدان یا ضد اکسید شدن	دانشجو باید هدف از افزودن ترکیبات آنتی‌اکسیدان را به مواد غذایی بداند و در مورد BHT یا بوتیلات هیدروکسی تولوئن و BHA یا بوتیلات هیدروکسی آنیسول توضیحات مفیدی را ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی

دانشجو باید					
عوامل طعم دهنده یا افزایش دهنده‌های طعم عوامل رنگ دهنده	- در خصوص افزودن عوامل طعم دهنده اطلاعاتی کلی را ارائه دهد. و راجع به هر یک از شیرین کننده‌های مونیلین، گلیسرین یا مگناسوئیت، میراکولین، سوربیتول، گزلیتون، مالیتتول، آسپاراتام، آسولفام پتاسیم، آلیتام، سوکرالوز، ساخارین اطلاعاتی کلی را بیان نماید. - در خصوص افزودن عوامل رنگ دهنده اطلاعاتی کلی را ارائه دهد و راجع به بتاکاروتن توضیحاتی را ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
عوامل تغلیظ کننده	دانشجو باید در خصوص افزودن عوامل تغلیظ کننده اطلاعاتی کلی را ارائه دهد. و راجع به آلژینات توضیحاتی را ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
عوامل سفت کننده	دانشجو باید در خصوص افزودن عوامل سفت کننده اطلاعاتی کلی را ارائه داده و چند مورد را نام ببرد.	شناختی	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
امولسیون کننده‌ها و پایدار کننده‌ها	دانشجو باید هدف از افزودن امولسیون کننده‌ها و پایدار کننده‌ها را بداند و راجع به لیسیتین، مونوگلیسریدها و دی‌گلیسریدها، مونواسترهای سوکسینیک اسید با گلیسرول و فسفات‌ها توضیحاتی را ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
ویتامین‌ها	دانشجو باید ضمن اطلاع از هدف افزودن ویتامین‌ها به مواد غذایی در خصوص آلفاتوکوفرول (ویتامین E)، اسید اسکوربیک (ویتامین C) و سدیم آسکوربات و اریتوربات توضیحاتی را ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
اسیدهای آمینه	دانشجو باید هدف از افزودن اسیدهای آمینه را بداند.	شناختی	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
مواد معدنی	دانشجو باید انواع مواد معدنی افزودنی به مواد غذایی را نام ببرد.	شناختی	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
اسیدها	دانشجو باید در خصوص دلیل افزودن اسیدهایی همچون آدیپیک اسید، فوماریک اسید، اسید استیک، لاکتیک اسید، مالیک اسید، تارتاریک اسید، سیتریک اسید، فسفریک اسید، هیدروکلریدریک اسید، گلوکونیک اسید، سوکسینیک اسید، به مواد غذایی اطلاعاتی کلی را ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
بازها	دانشجو باید در خصوص دلیل افزودن بازهایی همچون هیدروکسید سدیم، بیکربنات سدیم، نمکهای قلیایی و ... به مواد غذایی اطلاعاتی کلی را ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی +	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی

		پرسش و پاسخ			
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید دلیل افزودن محرک‌های رشد به مواد غذایی را بداند.	محرک‌های رشد
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید ضمن اطلاع از هدف افزودن مواد جاذب الرطوبه موارد پروپیلین گلیکول، گلیسرول، سوربیتول و گزیتول را نام ببرد.	مواد جاذب الرطوبه
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو بایستی موارد کاربرد پروپلانت‌ها را در مواد غذایی ذکر نماید.	پروپلانت‌ها
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید ضمن اطلاع از هدف افزودن بهبود دهنده‌های نان چند مورد از آن‌ها را نیز نام ببرد.	بهبود دهنده‌های نان
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو بایستی موارد کاربرد آنزیم‌ها را در مواد غذایی ذکر نماید.	آنزیم‌ها
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید ضمن اطلاع از هدف افزودن مواد ایجاد کننده گاز، چند مورد از آن‌ها را نیز نام ببرد.	مواد ایجاد کننده گاز

نام درس: بهداشت مواد غذایی	
شماره جلسه: ۵	تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۰۸/۰۷
موضوع جلسه: امتحان	محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق
مدت جلسه: ۸۰ دقیقه	مدرس: دکتر مجید نوذری
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	

هدف کلی درس: آشنایی با افزودنی‌های مواد غذایی و نگهدارنده‌های شیمیایی

رئوس مطالب	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	روش تدریس	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش ارزشیابی دانشجویان
محرک‌های رشد	دانشجو باید دلیل افزودن محرک‌های رشد به مواد غذایی را بداند.	شناختی	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی

تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید ضمن اطلاع از هدف افزودن مواد جاذب الرطوبه موارد پروپلین گلیکول، گلیسرول، سوربیتول و گزیتول را نام ببرد.	مواد جاذب الرطوبه
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو بایستی موارد کاربرد پروپلانتها را در مواد غذایی ذکر نماید.	پروپلانتها
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	- دانشجو باید ضمن اطلاع از هدف افزودن بهبود دهنده‌های نان چند مورد از آن‌ها را نیز نام ببرد.	بهبود دهنده‌های نان
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو بایستی موارد کاربرد آنزیمها را در مواد غذایی ذکر نماید.	آنزیمها
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید ضمن اطلاع از هدف افزودن مواد ایجاد کننده گاز، چند مورد از آن‌ها را نیز نام ببرد.	مواد ایجاد کننده گاز
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید دلیل افزودن محرک‌های رشد به مواد غذایی را بداند.	محرک‌های رشد
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید ضمن اطلاع از هدف افزودن مواد جاذب الرطوبه موارد پروپلین گلیکول، گلیسرول، سوربیتول و گزیتول را نام ببرد.	مواد جاذب الرطوبه
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو بایستی موارد کاربرد پروپلانتها را در مواد غذایی ذکر نماید.	پروپلانتها
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید ضمن اطلاع از هدف افزودن بهبود دهنده‌های نان چند مورد از آن‌ها را نیز نام ببرد.	بهبود دهنده‌های نان
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو بایستی موارد کاربرد آنزیمها را در مواد غذایی ذکر نماید.	آنزیمها

مواد ایجاد کننده گاز	دانشجو باید ضمن اطلاع از هدف افزودن مواد ایجاد کننده گاز، چند مورد از آن‌ها را نیز نام ببرد.	شناختی	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
----------------------	--	--------	---------------------------	---------------------------	-----------------

نام درس: بهداشت مواد غذایی	
شماره جلسه: ۶	تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۰۸/۱۴
موضوع جلسه: بهداشت شیر، بهداشت گوشت	محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق
مدت جلسه: ۸۰ دقیقه	مدرس: دکتر مجید نوذری
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	

هدف کلی درس: آشنایی با بهداشت شیر، بهداشت گوشت

رئوس مطالب	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	روش تدریس	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش ارزشیابی دانشجویان
بهداشت شیر	<p>دانشجو باید</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ترکیبات شیر را نام ببرد و عوامل مؤثر در ترکیبات شیر را نام برده و توضیح دهد.</li> <li>- در خصوص نسبت ویت، حالت قلیایی و اسیدی شیر و شیر معمولی و غیر مرضی توضیحاتی را ارائه دهد.</li> <li>- منابع آلوده کننده شیر را نام برده و توضیح دهد.</li> <li>- بیماری‌های منتقله به و سیله شیر را طبق طبقه بندی کمیته کارشناسی مشترک WHO و FAO درباره بهداشت شیر، شرح دهد.</li> <li>- در خصوص هر یک از بیماری‌های منتقله از شیر از جمله تب مالت، تب کیو، سیاه زخم و بیماری یون اطلاعات کاملی را ارائه دهد.</li> <li>- حدود استانداردهای بهداشتی شیر از جمله چربی شیر خام و ماده خشک بدون چربی (SNF) را ذکر نماید.</li> <li>- استانداردهای تهیه، نگهداری، حمل و نقل و عرضه شیر را به طور جداگانه ذکر نماید.</li> <li>- انواع شیر قابل عرضه را نام برده و در خصوص شیر حرارت ندیده، شیر پاستوریزه، شیر استرلیزه و شیر استرلیزه UHT (Ultra Heat Treated Milk) توضیحات کاملی را ارائه دهد.</li> <li>- اصول نگهداری شیر در مراکز عرضه را نام ببرد.</li> </ul>	شناختی	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی

تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید - طبقه‌بندی بیماری‌های منتقله در اثر خوردن گوشت نا سالم را ذکر نماید. - راجع به هر یک از بیماری‌های منتقله در اثر خوردن گوشت نا سالم همچون سل، سیاه زخم، برو سلوز یا تب مالت، کرم کدوی گاوی و هیداتیدوز یا کیست هذاتیک توضیحات کاملی را ارائه دهد.	بهداشت گوشت
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید - داشتن شناخت کامل از شرایط گوشت سالم، کنترل بهداشتی گوشت در کشتارگاه را به خوبی آموخته باشد. - حداقل استانداردهای لازم برای کشتارگاه‌ها را بداند. - راجع به اصول نگهداری گوشت آگاهی داشته باشد. - روش حمل و نقل گوشت را بداند.	کنترل بهداشتی گوشت در کشتارگاه‌ها

نام درس: بهداشت مواد غذایی	
شماره جلسه: ۷	تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۰۸/۲۱
موضوع جلسه: کنترل بهداشتی انبار کردن و تأثیر شرایط محیطی بر آن	محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق
مدت جلسه: ۸۰ دقیقه	مدرس: دکتر مجید نوذری
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	

هدف کلی درس: آشنایی با روشهای کنترل بهداشتی انبار کردن و تأثیر شرایط محیطی بر آن

رئوس مطالب	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	روش تدریس	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش ارزشیابی دانشجویان
بازرسی بهداشتی از انبارهای مواد غذایی	دانشجو باید - به تفکیک اطلاعات کامل و دقیقی در خصوص نکات بهداشتی در انتخاب محل انبارها، محوطه و اطراف انبار، شرایط ساختمانی انبار، بخش‌های سرویس‌دهنده و تأسیسات، شرایط قسمت‌های رفاهی، کنترل و مبارزه با جوندگان، کنترل و مبارزه با حشرات و پرندگان، کنترل آفات، کنترل و دفع مواد زائد از جمله فاضلاب‌ها و زباله‌ها در انبارها، شرایط خوب انبارش، و همچنین نکات بهداشتی در زمان بهره‌برداری از انبارها، اصول بهداشت فردی کارکنان انبارها و نیز مستندات لازم در انبارها ارائه دهد.	شناختی	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی

نام درس: بهداشت مواد غذایی	
شماره جلسه: ۸	تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۰۸/۲۸
موضوع جلسه: آشنایی با بهداشت اماکن غذاخوری	محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق

مدت جلسه: ۸۰ دقیقه	مدرس: دکتر مجید نوذری
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	

هدف کلی درس: آشنایی با بهداشت اماکن غذاخوری

رئوس مطالب	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	روش تدریس	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش ارزشیابی دانشجویان
بهداشت اماکن غذاخوری	<ul style="list-style-type: none"> <li>دانشجو باید</li> <li>- وظایف کارکنان اماکن غذاخوری در ارتباط با بهداشت فردی شرح دهد.</li> <li>- موارد بهداشتی و ایمنی را در محل پخت و توزیع مواد غذایی در رستوران شرح دهد.</li> <li>- موارد بهداشتی و ایمنی را در محل انبار مواد غذایی و سردخانه شرح دهد.</li> </ul>	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی

نام درس: بهداشت مواد غذایی	
شماره جلسه: ۹	تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۰۹/۰۵
موضوع جلسه: روش‌های کنترل مواد غذایی	محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق
مدت جلسه: ۸۰ دقیقه	مدرس: دکتر مجید نوذری
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	

هدف کلی درس: آشنایی با روش‌های کنترل مواد غذایی

رئوس مطالب	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	روش تدریس	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش ارزشیابی دانشجویان
روش‌های کنترل مواد غذایی	دانشجو باید انواع روش‌های کنترل مواد غذایی را نام ببرد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
روش سنتی کنترل مواد غذایی	<ul style="list-style-type: none"> <li>دانشجو باید</li> <li>- راجع به روش نمونه‌برداری از مواد غذایی توضیحاتی ارائه دهد.</li> <li>- تعریف هر یک از اصلاحات نمونه‌برداری (محموله (Consignment)، بهر (Lot or Batch)، نمونه (Sample)، حجم بهر (Lot Size)، حجم نمونه (Sample Size)، کسر نمونه‌برداری، نمونه اولیه (Increment)، نمونه کلی، واحدهای نمونه یا نمونه آزمایشگاهی) را توضیح دهد.</li> <li>- هدف از نمونه‌برداری مواد غذایی را توضیح دهد.</li> <li>- انواع نمونه‌برداری از مواد غذایی را ذکر نماید و توضیحاتی در خصوص نمونه‌برداری‌های تصادفی و انتخابی ارائه دهد.</li> </ul>	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- اطلاعات دقیقی در خصوص ویژگی‌های ظروف و تجهیزات نمونه‌برداری ارائه دهد.</li> <li>- مقدار نمونه را در خصوص هر یک از مواد غذایی بداند.</li> <li>- موارد ضروری در راستای دقت، صحت و کفایت نمونه‌برداری در تهیه نمونه اولیه را نام ببرد.</li> <li>- روش نگارش فرم نمونه‌برداری و برچسب نمونه‌ها را آموخته باشد و از مشخصات مورد نیاز در فرم و برچسب نمونه‌برداری اطلاع داشته باشد.</li> <li>- روش انتقال صحیح و سریع هر یک از نمونه‌ها را به آزمایشگاه بداند.</li> <li>- به طور دقیق روش نمونه‌برداری از مواد غذایی‌ای همچون تخم مرغ کامل، گوشت منجمد پرنده‌ها، گوشت دام و پرنده‌های سرد شده، گوشت خام منجمد، پنیر، شیر تازه، شیر پاستوریزه و استریلیزه، خامه، کره، بستنی، شیر خشک، کنسروها و کمپوت‌ها، آب آشامیدنی از شیر، (جهت تعیین کیفیت آب همانطور که مصرف می‌شود) و یخ توضیح و انجام دهد.</li> </ul>
سیستم HACCP (تجزیه و تحلیل خطر در نقاط بحرانی)	دانشجو باید	شناختی	روشن سخرانی + پرسش و پاسخ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- راجع به سیستم HACCP توضیحاتی ارائه دهد و هر یک از اصول آن را نام برده و به طور کامل توضیح دهد.</li> <li>- مزایای سیستم HACCP را نام ببرد.</li> <li>- اشکالاتی که در اثر عدم کاربرد سیستم HACCP بروز می‌کند، برشمرد.</li> </ul>
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روشن سخرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	

نام درس: بهداشت مواد غذایی	
شماره جلسه: ۱۰	تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۹/۱۲
موضوع جلسه: بازرسی بهداشتی از مواد غذایی	محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق
مدت جلسه: ۸۰ دقیقه	مدرس: دکتر مجید نوذری
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	

هدف کلی درس: آشنایی با بازرسی بهداشتی از مواد غذایی

رئوس مطالب	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	روش تدریس	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش ارزشیابی دانشجویان
بازرسی بهداشتی از مواد غذایی	دانشجو باید	شناختی	روشن سخرانی + پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- مواردی را که یک بازرس بهداشت محیط بایستی در حین بازدید از یک واحد صنفی به آن توجه و اهتمام ویژه داشته باشد را ذکر کند و به مواردی همچون تعیین منطقه بازرسی، آماده شدن برای بازرسی، ورود به واحد صنفی، شروع بازرسی یا مقدمات بازرسی، بررسی فهرست فعالیت یا بهره‌برداری،</li> </ul>				

			<p>آموزش کارگران و متصدیان با مثال، مشاهدات اولیه، تمرکز در بازرسی، پرسش در مورد شیوه بهره‌برداری واحد صنعتی، اندازه‌گیری پارامترهای مهم، اسناد بازرسی، تنظیم گزارش بازرسی اشراف و تسلط کافی داشته باشد.</p> <p>- هدف از تنظیم گزارش بازرسی را بداند و قادر به آماده‌سازی و تکمیل گزارش بازرسی مطابق دستورالعمل اجرایی آیین‌نامه مقررات بهداشتی ماده ۱۳ باشد.</p> <p>- در خصوص جلسه اختتام بازدید اطلاعاتی داشته باشد.</p> <p>- اطلاعاتی کامل و دقیقی در خصوص روش‌های کنترل و بازرسی از قوطی‌های کنسرو ارائه دهد.</p> <p>- اطلاعاتی کامل و دقیقی در خصوص روش‌های کنترل و بازرسی از تخم‌مرغ ارائه دهد.</p> <p>- اطلاعاتی کامل و دقیقی در خصوص روش‌های کنترل و بازرسی از گوشت مرغ ارائه دهد.</p> <p>- اطلاعاتی کامل و دقیقی در خصوص روش‌های کنترل و بازرسی از انواع ماهی‌ها ارائه دهد.</p> <p>- اطلاعاتی کامل و دقیقی در خصوص روش‌های کنترل و بازرسی از لاشه‌های گوشت گاو ارائه دهد.</p> <p>- اطلاعاتی کامل و دقیقی در خصوص روش‌های کنترل و بازرسی از لاشه‌های گوشت گوسفند و بز ارائه دهد.</p> <p>- اطلاعاتی کامل و دقیقی در خصوص روش‌های کنترل و بازرسی از شیر ارائه دهد.</p> <p>- اطلاعاتی کامل و دقیقی در خصوص روش‌های کنترل و بازرسی از انبارهای غلات ارائه دهد.</p>
--	--	--	--

نام درس: بهداشت مواد غذایی	
شماره جلسه: ۱۱	تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۰۹/۱۹
موضوع جلسه: تقلبات در مواد غذایی	محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق
مدت جلسه: ۸۰ دقیقه	مدرس: دکتر مجید نوذری
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	

هدف کلی درس: آشنایی با تقلبات در مواد غذایی

رئوس مطالب	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	روش تدریس	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش ارزشیابی دانشجویان
تقلبات در مواد غذایی	<p>دانشجو باید</p> <p>- ابعاد تقلبات در مواد غذایی را ذکر نماید.</p> <p>- تقلبات مواد غذایی را از لحاظ میزان خطر تقسیم بندی نماید.</p>	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی

- تقلبات مواد غذایی را از لحاظ میزان خطر تقسیم‌بندی نماید و در مورد هریک توضیحات کاملی را ارائه دهد.
- تقلبات مواد غذایی را از لحاظ ماهیت تقسیم‌بندی نماید و در مورد هریک توضیحات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در شیر اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب در ماست اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در کره اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در کشک اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در نان اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در ماکارونی و رشته اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در فرآورده‌های گوشت قرمز اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در ماهی اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در مرغ اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در فلفل اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در زردچوبه اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در زعفران اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در چای اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- در خصوص راه‌های تقلب و روش‌های کشف تقلب در رب گوجه فرنگی اطلاعات کاملی را ارائه دهد.
- روش‌های تشخیص تقلبات را بداند.
- توضیح دهد که کدام دسته از مواد غذایی بیشتر در معرض تقلب هستند؟
- مجازات مرتکبین تقلب را بداند.
- با اطلاع از ماده ۱۴ مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، نحوه برخورد با مواد غذایی تقلبی را توضیح دهد.

نام درس: کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	
شماره جلسه: ۱۲	تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۰۹/۳۰
موضوع جلسه: آشنایی با الزامات پاک‌سازی و گندزدایی و روش فرآوری صحیح مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق
مدت جلسه: ۸۰ دقیقه	مدرس: دکتر مجید نوذری
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی	

هدف کلی درس: آشنایی با الزامات پاک‌سازی و گندزدایی و روش فرآوری صحیح مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

رئوس مطالب	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	روش تدریس	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش ارزشیابی دانشجویان
الزامات پاک‌سازی و گندزدایی یا Cleaning ) C&D (& Disinfection	دانشجو باید در خصوص اصول C&D ( Cleaning & Disinfection) که یکی از مبانی HACCP می‌باشد، اطلاعات کاملی را دریافت نماید.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
روش فرآوری صحیح یا Good ) Manufacturing Practice (Practice	دانشجو باید - در خصوص اصول GMP که جوانب زیرساختها، تسهیلات، تجهیزات و بهداشت کارکنان مراکز تهیه و توزیع و نگهداری مواد غذایی می‌باشد، به طور مجزا و کامل توضیح دهد. - اصول مربوط به بهداشت فردی پرسنل، رفتار پرسنل، رفتار بازدیدکنندگان، حمل و نقل، اطلاعات مندرج روی محصول، آگاهی مصرف کنندگان و برنامه‌های آموزشی سلامت را به طور مجزا و کامل توضیح دهد. - در خصوص نیازمندی‌های GMP یعنی طراحی و تسهیلات، محیط اطراف یا موقعیت (Location)، طراحی ساختمان و فضاهای تولید، ساختارهای داخلی سالن تولید، ویژگی‌های تجهیزات مورد استفاده، ظروف نگهداری ضایعات (زباله) و مواد غیر خوراکی، تأمین آب، زهکشی و دفع فاضلاب، تسهیلات بهداشت فردی پرسنل، کنترل دما، کیفیت هوا و تهویه، روشنایی، انبارش، سیستم کنترل آفات، سیستم کنترل حیوانات مودی، نگهداری و تمیزی تأسیسات اشراق کامل داشته باشد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی
بهداشت اماکن غذاخوری	دانشجو باید - وظایف کارکنان اماکن غذاخوری در ارتباط با بهداشت فردی شرح دهد. - موارد بهداشتی و ایمنی را در محل پخت و توزیع مواد غذایی در رستوران شرح دهد.	شناختی	روش سخنرانی+ پرسش و پاسخ	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	تکوینی - تراکمی

				- موارد بهداشتی و ایمنی را در محل انبار مواد غذایی و سردخانه شرح دهد.
--	--	--	--	---

نام درس: کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی				
شماره جلسه: ۱۳		تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۱۰/۰۳		
موضوع جلسه: آشنایی با قوانین و آیین‌نامه‌ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی		محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق		
مدت جلسه: ۸۰ دقیقه		مدرس: دکتر مجید نوذری		
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی				

هدف کلی درس: آشنایی با قوانین و آیین‌نامه‌ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

روش	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش تدریس	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	اهداف رفتاری	رئوس مطالب
ارزشیابی دانشجویان	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید مراکز تهیه، توزیع، نگهداری و فروش مواد خورده، آشامیدنی و بهداشتی را نام برده و وظیفه وزارت بهداشت - درمان و آموزش پزشکی از طریق شبکه‌های بهداشتی - درمانی و خانه‌های بهداشت در روستاها را در خصوص این مراکز به خوبی شرح دهد.	آشنایی با قوانین و آیین‌نامه‌ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید با ۱۲ ماده مربوط به آئین نامه بهداشت محیط مصوب هیات وزیران آشنا باشد.	آشنایی با آئین نامه بهداشت محیط مصوب هیات وزیران
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید با ۱۰ ماده مربوط به آئین نامه اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی بر سموم و مواد شیمیایی آشنا باشد.	آشنایی با آئین نامه اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی بر سموم و مواد شیمیایی

نام درس: بهداشت مواد غذایی				
شماره جلسه: ۱۴		تاریخ برگزاری: ۱۴۰۴/۱۰/۱۰		
موضوع جلسه: امتحان		محل برگزاری: کلاسهای مجتمع اشراق		
مدت جلسه: ۸۰ دقیقه		مدرس: دکتر مجید نوذری		
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران: کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی				

هدف کلی درس: آشنایی با قوانین و آیین‌نامه‌ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی

روش ارزشیابی دانشجویان	رسانه ها و وسایل آموزشی	روش تدریس	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی و روانی-حرکتی)	اهداف رفتاری	رئوس مطالب
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید با قانون اصلاح بند ۲ ماده ۱ قانون تشکیلات و وظایف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی آشنا باشد.	آشنایی با قانون اصلاح بند ۲ ماده ۱ قانون تشکیلات و وظایف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید با مواد ۳۱ الی ۴۰ مربوط به تعزیرات تولید، توزیع، فروش مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی آشنا باشد.	آشنایی با تعزیرات تولید، توزیع، فروش مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
تکوینی - تراکمی	کامپیوتر + ویدئو پروژکتور	روش سخنرانی + پرسش و پاسخ	شناختی	دانشجو باید با مواد و تبصره‌های مربوط به قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به ویژه مفاد ماده ۱۳ قانون، به خوبی آشنا باشد. وظایف خود را در قبال مراکز تهیه، توزیع، نگهداری و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی بداند و به مجازات متخلفین بهداشتی آگاهی داشته باشد.	آشنایی با قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی