# فرم طرح درس/طرح دوره:

|  |
| --- |
| **فرم طرح درس/ طرح دوره اصول بازرسی بهداشتی مواد غذایی**  |
| **اطلاعات عمومی** **گروه:** بهداشت و ایمنی مواد غذایی **نام درس:** اصول بازرسی بهداشتی مواد غذایی  **تعداد واحد:** 2 واحد  **پیش نیاز:**  ندارد**رشته:** بهداشت و ایمنی مواد غذایی  **مقطع تحصیلی:** کارشناسی ارشد .  **سال تحصيلي :** 1403 -1404.  **نیمسال:** .اول.  **مسئول درس:** دکتر الهام خلیلی  **مدرسین:** دکتر الهام خلیلی |
| **مقدمه:****پیامدهای یادگیری (آنچه فراگیر در آینده شغلی، در رابطه با این درس قراراست مورداستفاده قرار دهد):**آشنایی با اهمیت بازرسی مواد غذاییآشنایی با منابع احتمالی آلودگی مواد غذایی و سپس شناسایی روش های کنترل کیفیت مواد غذاییآشنایی با اصول HACCP و به کارگیری در صنایع مرتبط با غذا |
| **هدف کلی: آشنایی با استانداردهای ملی و بین المللی و نحوه بازرسی مواد مختلف مواد غذایی و اماکن تهیه و عرضه مواد غذایی و راه های انتقال آلودگی مواد غذایی** |
| **اهداف عینی** | **سرفصل موضوعات** | **حیطه اهداف­ آموزشی:** | **روش تدریس:** | **روش ارزیابی فراگیر:** | **مدرسین:** | **جلسه/برنامه زمانی** |
| **یادگیری نقش و اهمیت بازرسی صنایع غذایی** | **اهمیت بازرسی صنایع غذایی** | * شناختی
 | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |  |
| **یادگیری منابع و راه های انتقال آلودگی به مواد غذایی** | **منابع آلودگی مواد غذایی** | * شناختی
 | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
| **آشنایی با انواع عفونت ها و مسمومیت های ناشی از مواد غذایی** | **عفونت ها و مسمومیت ها** | * شناختی
 | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
| **یادگیری کنترل بهداشتی و مخاطرات انواع گوشت قرمز، گوشت مرغ و ماهی** | **کنترل بهداشتی مواد غذایی گوشتی** | * شناختی
 | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
| **یادگیری کنترل بهداشتی و مخاطرات فرآورده های لبنی** | **کنترل بهداشتی مواد لبنی** | * شناختی
 | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
| **یادگیری کنترل بهداشتی و مخاطرات روغن های خوراکی** | **کنترل بهداشتی روغن ها** | * شناختی
 | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
| **یادگیری انواع تقلبات رایج در صنایع غذایی** | **تقلبات مواد غذایی** | * شناختی –
* عملکردی
 | * **یادگیری مجازی** (یادگیری الکترونیک، ترکیبی و ...)
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
| **یادگیری کنترل بهداشتی اماکن تولید و بررسی چک لیست های کنترل مواد غذایی** | **چک لیست های کنترلی** | * شناختی –
* عملکردی
 | * **یادگیری مجازی** (یادگیری الکترونیک، ترکیبی و ...)
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
| **آشنایی با نحوه نمونه برداری از گروه های مختلف مواد غذایی** | **نمونه برداری مواد غذایی** | * شناختی –
* عملکردی
 |  | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
| **آشنایی با استانداردهای ملی و بین المللی و مقررات مواد غذایی** | **استانداردها** | * شناختی –
* عملکردی
 | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
| **آشنایی با اصول سیستم HACCP** | **HACCP** | * شناختی –
* عملکردی
 | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
| **آشنایی با افزودنی های و مواد نگهدارنده مواد غذایی و اهمیت آن ها** | **افزودنی ها** | * شناختی –
* عملکردی
 | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
| **آشنایی با آزمایشات شیمیایی و میکروبی مورد استفاده برای تعیین کیفیت مواد غذایی** | **آزمون های شیمیایی و میکروبی** | * شناختی –
* عملکردی
 | * **روشهای مبتنی بر محیط شبیه سازی شده** (ایفای نقش، سناریو، استفاده از فیلم و مولاژ و ...)
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
| **آشنایی با روش های مدرن تجزیه و اندازه گیری مواد غذایی (روش های کروماتوگرافی، اسپکتروفتومتری، پلاریمتری و رفرکتومتری)** | **آزمون های مدرن** | * شناختی –
* عملکردی
 | * **روشهای مبتنی بر محیط شبیه سازی شده** (ایفای نقش، سناریو، استفاده از فیلم و مولاژ و ...)
 | * **روشهای کتبی** (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه)
 | **الهام خلیلی** |
|  |  |  |  | آزمون میان­دوره | آزمون پایان­دوره |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **تکالیف فراگیر** | 1- مشارکت در فعالبت های کلاسی 2- ارائه کار عملی |  |
| **نحوه نمره دهی** | میزان مشارکت در بحث های کلاسی: 20 درصد نمرهکوئیزهای گرفته شده در هر جلسه: 20 درصدآزمون کتبی میان ترم و پایان ترم: 60 درصد |  |
| **منابع آموزشی** | میکروبیولوژی مواد غذایی و کنترل بهداشتی مراکز تهیه و تولید غذا، حمیدرضا توکلی، 1387چک لیست های کنترل بهداشت مواد غذایی و مراکز کارخانجات مواد غذایی، اداره بهداشت سپاه، مدیریت تغذیه و بهداشت مواد غذایی، 1387کنترل کیفیت مواد غذایی، مهندس رسول پایان، انشارات آییژ، 1383بهداشت مواد غذایی، داود فرج زاده، انتشارات نور، چاپ سوم، 1387 |  |