



## باسمه تعالی

دانشکده علوم پزشکی مراغه  
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی  
فرم طرح دوره آموزش مجازی



عنوان درس	رشته و مقطع تحصیلی	نوع درس	تعداد واحد	تعداد دانشجو	نیمسال ...سالتحصیلی...
بهداشت مواد غذایی	بهداشت عمومی - کارشناسی	تئوری	۲	۲۶	نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۹-۱۴۰۰
<b>مشخصات مدرس</b>					
نام استاد	مرتبه علمی	گروه آموزشی	شماره تماس	پست الکترونیکی	
دکتر علی عبدالله نژاد	استادیار	بهداشت	۰۹۱۲۹۳۰۷۸۴۴	Abdolahnejad.a@gmail.com	
<b>مشخصات استادان همکار در دروس مشترک</b>					

### هدف کلی درس:

آشنایی دانشجویان با اصول، مفاهیم و اهمیت بهداشت مواد غذایی، چگونگی نگهداری سالم مواد غذایی، علل و عوامل مسمومیت غذایی و تقلبات مواد غذایی

### اهداف اختصاصی جلسات مجازی:

\* فراگیران پس از طی دوره باید بتوانند:

۱. اصول بهداشت مواد غذایی را توضیح دهد.
۲. میکروارگانیسم های مهمی که موجب فساد و تغییرات شیمیایی مواد غذایی می شوند را بیان نماید.
۳. انواع مسمومیت های غذایی را توضیح دهد.
۴. انواع روش های تشخیص مواد غذایی فاسد و و مشکوک به فساد را شرح دهد.
۵. انواع تقلبات مواد غذایی را شرح دهد.
۶. مقررات و ارزیابی و عملیات بازرسی مواد غذایی را بداند.
۷. بازرسی از اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را شرح دهد.

<b>شیوه تدریس</b>	
تعداد جلسات آنلاین	تعداد جلسات آفلاین (بارگذاری محتوا در سامانه نوید)
۷	۸

### شیوه ارزشیابی



## باسمه تعالی

دانشکده علوم پزشکی مراغه  
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی  
فرم طرح دوره آموزش مجازی



نمرات آزمونهای مجازی پایان دوره	نمرات آزمونهای مجازی میان دوره	انجام و تحویل به موقع تکالیف	مطالعه محتوای بارگذاری شده و نمایش تیک حضور	حضور و مشارکت فعال در جلسات آنلاین
۱۵	۱	۲	۱	۱

انتظار از فراگیران
حضور و مشارکت فعال در جلسات آموزشی آنلاین
مشاهده و مطالعه محتواها و منابع آموزشی در LMS نوید در
ارائه تکالیف در موعد مقرر در LMS نوید
شرکت در آزمون های موجود در LMS نوید
شرکت در تالارهای گفتگو در LMS نوید
پاسخ به پیام های ارسالی در LMS نوید

منابع اصلی درس (ویژه آزمون)	
صفحات و فصل های مشخص شده برای آزمون	مشخصات کتاب/مقاله/سایر محتواها
فصل های ۱ تا ۴	<ul style="list-style-type: none"> <li>- اصول بهداشت مواد غذایی-دکتر نوردهر رکنی. انتشارات دانشگاه تهران، آخرین انتشار</li> <li>-</li> </ul>
<p>منابع کمک کننده برای مطالعه بیشتر:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بهداشت مواد غذایی ،دکتر داوود فرج زاده ،آخرین انتشار.</li> <li>- بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دکتر حمزه صالح پور -دکتر افشین ملکی. آخرین انتشار</li> </ul> <p>منابع برای یافتن مقاله و سایر اطلاعات مفید</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- WHO: World Health Organization</li> <li>- Google scholar</li> <li>- PubMed</li> <li>- Science direct</li> <li>- Springer</li> </ul>	

فهرست محتوا و زمانبندی کلاس های مجازی						
روش تدریس	آزمون (دارد/ندارد)	تکلیف (دارد/ندارد)	نحوه برگزاری کلاس مجازی (سامانه نوید/آنلاین)	زمان کلاس مجازی	عنوان محتوای آموزشی	جلسه/هفته
سخنرانی	ندارد	ندارد	نوید	۳۰ دقیقه	معارف- آشنایی با کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی و سر فصل درسی- معرفی منابع درسی	اول
سخنرانی	ندارد	ندارد	نوید	۳۰ دقیقه	آشنایی با اصول نگهداری بهداشتی مواد غذایی بخش اول	دوم
سخنرانی	دارد	دارد	نوید	۳۰ دقیقه	آشنایی با اصول نگهداری بهداشتی مواد غذایی بخش دوم	سوم
سخنرانی	دارد	دارد	نوید	۳۰ دقیقه	آشنایی با مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن	چهارم

پنجم	آشنایی با انواع میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند	۳۰ دقیقه	آنلاین	دارد	دارد	سخنرانی
ششم	آشنایی با انواع مسمومیت های غذایی	۳۰ دقیقه	آنلاین	دارد	دارد	سخنرانی
هفتم	تقلبات مواد غذایی بخش اول	۳۰ دقیقه	آنلاین	دارد	دارد	سخنرانی
هشتم	تقلبات مواد غذایی بخش دوم	۳۰ دقیقه	آنلاین	دارد	دارد	سخنرانی
نهم	بهداشت شیر و بیماریهای منتقله بوسیله شیر	۳۰ دقیقه	نوید	دارد	دارد	سخنرانی
دهم	بهداشت گوشت و بیماریهای منتقله بوسیله گوشت	۳۰ دقیقه	آنلاین	دارد	دارد	سخنرانی
یازدهم	بهداشت گوشت و بیماریهای منتقله بوسیله گوشت	۳۰ دقیقه	آنلاین	دارد	دارد	سخنرانی
دوازدهم	آشنایی چگونگی تشخیص گوشت گوشت ناسالم و بازرسی گوشت	۴۰ دقیقه	نوید	ندارد	ندارد	سخنرانی
سیزدهم	آشنایی با بهداشت اماکن غذاخوری	۴۰ دقیقه	آنلاین	ندارد	ندارد	سخنرانی
چهاردهم	آشنایی با بهداشت کارگران مشغول در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	۴۰ دقیقه	نوید	ندارد	ندارد	سخنرانی
پانزدهم	آشنایی با سازمانهای مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی	۴۰ دقیقه	نوید	دارد	دارد	سخنرانی