



## 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 و ایمنی در صنایع غذایی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی	تئوری	۲	۱۱	۹۹۲
<b>مشخصات مدرس</b>					
نام استاد	مرتبه علمی	گروه آموزشی	شماره تماس	پست الکترونیکی	
دکتر بهزاد ابراهیمی	استادیار	علوم غذایی و تغذیه	۰۹۳۶۲۱۲۸۰۳۵	ebrahimib@tbzmed.ac.ir	
<b>مشخصات استادان همکار در دروس مشترک</b>					

هدف کلی درس:
آشنایی دانشجویان با اهمیت بهداشت در صنایع غذایی در رابطه با کنترل آلودگی های محیط کار
اهداف اختصاصی جلسات مجازی:
* فراگیران پس از طی دوره باید بتوانند:
۱. شناخت علمی عوامل آلودگی های بیولوژیکی و شیمیایی مواد غذایی
۲. طراحی و اصول بهداشت سیستم تولید و تجهیزات صنایع غذایی
۳. حفظ بهداشت و ایمنی مواد غذایی

شیوه تدریس	
تعداد جلسات آنلاین (بارگذاری محتوا در سامانه نوید)	تعداد جلسات آنلاین
۹	۸

شیوه ارزیابی				
حضور و مشارکت فعال در جلسات آنلاین	مطالعه محتوای بارگذاری شده و نمایش تیک حضور	انجام و تحویل به موقع تکالیف	نمرات آزمونهای مجازی میان دوره	نمرات آزمونهای مجازی پایان دوره
۱۰٪	۵٪	۱۰٪	۱۵٪	۶۰٪



## باسمه تعالی

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



### 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
	-
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Devries, J. 1996. Food safety and toxicology, CRC press, Florida.</li> <li>2. Guthree, R.K, 1988. Food sanitation, AVI Book. Published by Van Nostrand Reinhold. N.Y.</li> <li>3. Marriott, N.G. 1997. Essentials of food Sanitation .Chapman and Hall. N.Y.</li> <li>4. Marriott, N.G. 1999. Principles of food sanitation, Chapman and Hall. N.Y.</li> <li>5. Watson, D.H. 1993. Safety of chemicals in foods, chemical contaminants, Ellis Horwood. N.Y.</li> </ol>

فهرست محتوا و زمانبندی کلاس های مجازی						
جلسه /هفته	عنوان محتوای آموزشی	زمان کلاس مجازی	نحوه برگزاری کلاس مجازی (سامانه نوید/آنلاین)	تکلیف (دارد/ندارد)	آزمون (دارد/ندارد)	روش تدریس
۱	❖ ارائه طرح درسی ❖ تعریف و تاریخچه تکامل ایمنی	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۲	❖ آلودگی های بیولوژیکی و شیمیایی مواد غذایی به وسیله انسان، حیوانات، حشرات، جوندگان و محیط	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۳	❖ اصول طراحی کارخانه در ارتباط با بهداشت و ایمنی ❖ مکان یابی و ویژگی های بهداشتی	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک

محتوی الکترونیک	ندارد	دارد	نوید	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	❖ اصول طراحی کارخانه در ارتباط با بهداشت و ایمنی ❖ تجهیزات و ماشین های مورد استفاده، مکان های رفاهی، فضای سبز، سیستم های سرمایش و گرمایش، نور، سروصدا و تهویه	۴
محتوی الکترونیک	ندارد	دارد	نوید	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	❖ تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات ❖ شامل زمان مناسب برای انجام کار، سیستم CIP	۵
محتوی الکترونیک	ندارد	دارد	نوید	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	❖ تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات ❖ پاک کننده ها، شوینده ها، ضد عفونی کننده ها، و انواع آنها در صنایع غذایی	۶
محتوی الکترونیک	دارد	دارد	نوید	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	میانترم	۷
محتوی الکترونیک	ندارد	دارد	نوید	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	❖ تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات ❖ بهداشت کارکنان مراکز تهیه مواد غذایی	۸

محتوی الکترونیک	ندارد	دارد	نوید	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	❖ تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات ❖ کنترل حشرات، جوندگان، و آفات انباری و روش های مبارزه با آنها	۹
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	❖ تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات ❖ روش های دفع زیاله در صنایع غذایی	۱۰
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	❖ تمیز کردن و نظافت اماکن و دستگاه ها و تجهیزات ❖ بیماری های و حوادث شغلی در ارتباط با کارخانه های مواد غذایی	۱۱
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	❖ تجزیه و تحلیل خطر و نقطه کنترل بحرانی (HACCP)	۱۲
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	❖ دامنه خطرات میکروبی در فراوری مواد غذایی ❖ خطر بیماری های میکروبی ناشی از غذا ❖ میکروارگانیسم هایی که مسئول بیماری های ناشی از غذا هستند.	۱۳

سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ خطرات بیوفیلیم</li> <li>❖ تشکیل و تشخیص بیوفیلیم ها</li> <li>❖ عوامل موثر در تشکیل بیوفیلیم</li> <li>❖ تشکیل بیوفیلیم در سطوح فراوری مواد غذایی</li> <li>❖ پاتوژن های تشکیل دهنده بیوفیلیم</li> </ul>	۱۴
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ آئروسل ها به عنوان یک خطر آلودگی</li> <li>❖ فاکتورهای مهم تاثیرگذار</li> <li>❖ راه های کاهش خطر آلودگی هوایی</li> <li>❖ مدیریت هوا</li> </ul>	۱۵
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ خطرات شیمیایی</li> <li>❖ مدیریت ریسک خطرات شیمیایی: اصول</li> <li>❖ سموم ذاتی</li> <li>❖ فیتوتوکسین ها</li> <li>❖ فلزات سنگین</li> <li>❖ مایکوتوکسین ها</li> <li>❖ سموم دفع آفات</li> <li>❖ داروهای دامپزشکی</li> </ul>	۱۶
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	سه شنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ مدیریت ایمنی مواد غذایی</li> <li>❖ تعریف و مفهوم ایمنی غذایی</li> <li>❖ مدیریت ایمنی مواد غذایی در فعالیتهای</li> </ul>	۱۷



## باسمه تعالی

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



					صنایع غذایی ❖ اصول اساسی بهداشت مواد غذایی	
--	--	--	--	--	--	--