



باسمہ تعالیٰ

دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد - دانشکده علوم پزشکی

طرح درس بهداشت - مبارزه با بیماری ها (Course Plan)

نام درس: بهداشت مواد غذایی	کد درس ۱۵	تعداد واحد: ۲ واحد تئوری
مقطع: کاردانی		زمان ارائه درس:
پیش نیاز: اصول تغذیه و میکروبیولوژی ۱ و ۲		
مدرس: آقای هاشمی		

هدف کلی:

آشنایی دانشجویان با میکروارگانیسم های فساد کننده مواد غذایی، مسمومیت های غذایی و تقلب های غذایی و هم چنین ارزیابی از اماکن تهیه و توزیع آن

اهداف ویژه عینی:

در پایان این درس دانشجو باید قادر باشد:

- نقش میکروارگانیسم ها را در بهداشت مواد غذایی بیان کند.
- اصول نگهداری از مواد غذایی را بداند.
- با مسمومیت های غذایی آشنا باشد.
- اصول ارزیابی از اماکن تهیه و توزیع آن را بیان کند.
- بهداشت شیر و بیماری های منتقله از آن را بداند.
- با بهداشت گوشت و بیماری های منتقله از آن آشنا باشد.
- با بهداشت ماهی و بیماری های منتقله از آن آشنا باشد.
- با عملیات لاک و مهر و توثیف مواد غذایی آشنا باشد.

تکالیف و وظایف دانشجویان:

- حضور فعال و مشارکت فعال در کلاس

- شرکت در بحث و پرسش و پاسخ

روش تدریس:

سخنرانی همراه با بحث گروهی و پرسش و پاسخ

الگوی تدریس:

پیش سازمان دهنده - تفکر استقرایی - تمرین

وسایل آموزشی:

کامپیوتر، دیتا پروژکتور، وایت برد

نحوه ارزشیابی:

حضور و غیاب منظم - امتحان پایان ترم (تراکمی)، پروژه تحقیقاتی ارائه شده توسط دانشجویان و فعالیت های کلاسی.
نحوه محاسبه ارزشیابی:

محل برگزاری آزمون	ساعت	تاریخ	نمره	روش ارزشیابی
			۱	حضور و غیاب
			۱	فعالیت های کلاسی
			۱۸	آزمون تراکمی

مقررات:

- تعداد دفعات غیبت موجه در کلاس ۲ جلسه، در صورت غیبت موجه بیش از سقف تعیین شده منجر به حذف درس و غیبت غیر موجه منجر به کسب نمره F خواهد شد.

منابع:

۱. کتاب جامع بهداشت عمومی، تألیف اساتید دانشگاههای علوم پزشکی کشور، جلد سوم، فصل یازدهم، انتشارات ارجمند، سال 1383
۲. تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده، انتشارات نور دانش، آخرین ویرایش