

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۱

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکترسید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحدنظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
<p>عنوان درس :</p> <p>بهداشت مواد غذایی</p>
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فراورده های دریایی (۱۰) افزودنی های مواد غذایی

<p>اهداف جزئی :</p> <p>کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی</p> <p>دانشجو باید بتواند:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ بهداشت و کنترل مواد غذایی را تعریف نماید. ▪ کلیاتی از تغذیه را توضیح دهد. 	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس <p>مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.</p>

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۲

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحد نظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
<p>عنوان درس :</p> <p>بهداشت مواد غذایی</p>
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فراورده های دریایی (۱۰) افزودنی های مواد غذایی

<p>اهداف جزئی :</p> <p>کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی</p> <p>دانشجو باید بتواند:</p> <p>سیستم های کنترل بهداشت مواد غذایی را توضیح دهد</p>	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس <p>مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.</p>

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۳

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحدنظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
<p>عنوان درس :</p> <p>بهداشت مواد غذایی</p>
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانسیم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و..

<p>۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فراورده های دریایی</p> <p>۱۰) افزودنی های مواد غذایی</p>	
<p>اهداف جزئی :</p> <p>مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان</p> <p>دانشجو باید بتواند:</p> <p>مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان را توضیح دهد.</p>	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس مطالب تدریس شده در کلاس و فرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۴

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحدنظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
عنوان درس : بهداشت مواد غذایی
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و

<p>فرآورده های دریایی (۱۰) افزودنی های مواد غذایی</p>	
<p>اهداف جزئی : طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد دانشجو باید بتواند:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ منابع آلودگی مواد غذایی را توضیح دهد. ▪ عوامل موثر در فساد غذا را بیان نماید. 	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه مدت زمان : ۱۰ دقیقه مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۵

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحدنظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
<p>عنوان درس :</p> <p>بهداشت مواد غذایی</p>
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فراورده های دریایی

(۱۰) افزودنی های مواد غذایی	
اهداف جزئی : میکرواورگانیسم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها دانشجو باید بتواند: ▪ در مورد هر یک از میکرواورگانیسم های مهم و نقش آنها در بهداشت غذا توضیح دهد.	
روش آموزش : ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی	
اجزا و شیوه اجرای درس :	
مدت زمان : ۲۰ دقیقه	• مقدمه
مدت زمان : ۹۰ دقیقه مدت زمان : ۱۰ دقیقه مدت زمان : ۹۰ دقیقه	• کلیات درس ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
مدت زمان : ۲۰ دقیقه	• جمع بندی و نتیجه گیری
مدت زمان : ۱۰ دقیقه	• ارزشیابی درس مطالب تدریس شده در کلاس و رفرنس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۶

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحد نظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
عنوان درس : بهداشت مواد غذایی
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و

<p>فرآورده های دریایی (۱۰) افزودنی های مواد غذایی</p>	
<p>اهداف جزئی :</p> <p>– مسمومیت های میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی دانشجو باید بتواند:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ مسمومیت های میکروبی ناشی از غذا را توضیح دهد. 	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه مدت زمان : ۱۰ دقیقه مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس مطالب تدریس شده در کلاس و فرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۷

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحدنظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
<p>عنوان درس :</p> <p>بهداشت مواد غذایی</p>
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فراورده های دریایی

(۱۰) افزودنی های مواد غذایی	
اهداف جزئی : - مسمومیت های میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی دانشجو باید بتواند: مسمومیت های شیمیایی (عمدی و غیرعمدی) ناشی از مواد غذایی را توضیح دهد	
روش آموزش : ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی	
اجزا و شیوه اجرای درس :	
مدت زمان : ۲۰ دقیقه	• مقدمه
مدت زمان : ۹۰ دقیقه مدت زمان : ۱۰ دقیقه مدت زمان : ۹۰ دقیقه	• کلیات درس ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
مدت زمان : ۲۰ دقیقه	• جمع بندی و نتیجه گیری
مدت زمان : ۱۰ دقیقه	• ارزشیابی درس مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۸

سال تحصیلی : ۹۰-۸۹	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحد نظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
<p>عنوان درس :</p> <p>بهداشت مواد غذایی</p>
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فراورده های دریایی (۱۰) افزودنی های مواد غذایی

<p>اهداف جزئی : آشنایی با تقلبات مواد غذایی دانشجو باید بتواند: <ul style="list-style-type: none"> ▪ تقلبات مهم در غذا را بیان نماید. ▪ </p>	
<p>روش آموزش : <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی </p>	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه مدت زمان : ۱۰ دقیقه مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۹

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحد نظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
<p>عنوان درس :</p> <p>بهداشت مواد غذایی</p>
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فراورده های دریایی (۱۰) افزودنی های مواد غذایی

<p>اهداف جزئی :</p> <p>آشنایی با تقلبات مواد غذایی</p> <p>دانشجو باید بتواند:</p> <p>روشهای شناسایی غذای سالم از غذای تقلبی را بشناسد.</p>	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس <p>مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.</p>

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۱۰

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحدنظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Delhi, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
عنوان درس : بهداشت مواد غذایی
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فرآورده های دریایی (۱۰) افزودنی های مواد غذایی

<p>اهداف جزئی :</p> <p>آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع ، نگهداری و عرضه</p> <p>دانشجو باید بتواند:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ شیوه نمونه برداری از غذاهای مشکوک را بیان نماید. ▪ نمونه ارسال نمونه به آزمایشگاه را بیان نماید. 	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس <p>مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.</p>

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۱۱

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحد نظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
<p>عنوان درس :</p> <p>بهداشت مواد غذایی</p>
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فراورده های دریایی (۱۰) افزودنی های مواد غذایی

<p>اهداف جزئی :</p> <p>آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع ، نگهداری و عرضه</p> <p>دانشجو باید بتواند:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ نحوه انجام آزمایشات را بیان نماید. ▪ شیوه برخورد با متقلب را بیان نماید. 	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس <p>مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.</p>

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۱۲

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحد نظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
امکانات آموزشی :
<ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
عنوان درس :
بهداشت مواد غذایی
هدف کلی درس :
<ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فراورده های دریایی (۱۰) افزودنی های مواد غذایی

<p>اهداف جزئی :</p> <p>اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن ، اشعه، دود دادن، تغلیظ و..</p> <p>دانشجو باید بتواند:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد. 	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس <p>مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.</p>

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۱۳

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحد نظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
امکانات آموزشی :
<ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
عنوان درس :
بهداشت مواد غذایی
هدف کلی درس :
<ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فراورده های دریایی (۱۰) افزودنی های مواد غذایی

<p>اهداف جزئی :</p> <p>بهداشت شیر و فرآورده های شیری، گوشت و فرآورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ ، کنسروها، ماهی و فرآورده های دریایی</p> <p>دانشجو باید بتواند:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ در مورد بهداشت شیر و فرآورده های آن توضیح دهد. ▪ در مورد بهداشت گوشت و فرآورده های آن توضیح دهد. 	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس <p>مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.</p>

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۱۴

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحدنظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
عنوان درس : بهداشت مواد غذایی
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فرآورده های دریایی (۱۰) افزودنی های مواد غذایی

<p>اهداف جزئی :</p> <p>بهداشت شیر و فرآورده های شیری، گوشت و فرآورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ ، کنسروها، ماهی و فرآورده های دریایی</p> <p>دانشجو باید بتواند:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ در مورد بهداشت طیور و فرآورده های آن توضیح دهد. ▪ در مورد بهداشت تخم مرغ و فرآورده های آن توضیح دهد. 	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس <p>مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.</p>

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۱۵

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحدنظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
امکانات آموزشی :
<ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
عنوان درس :
بهداشت مواد غذایی
هدف کلی درس :
<p>(۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی</p> <p>(۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان</p> <p>(۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی</p> <p>(۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها</p> <p>(۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی</p> <p>(۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی</p> <p>(۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری</p> <p>(۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و..</p> <p>(۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فرآورده های دریایی</p> <p>(۱۰) افزودنی های مواد غذایی</p>

<p>اهداف جزئی :</p> <p>بهداشت شیر و فرآورده های شیری، گوشت و فرآورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ ، کنسروها، ماهی و فرآورده های دریایی</p> <p>دانشجو باید بتواند:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ در مورد بهداشت ماهی و فرآورده های آن توضیح دهد. ▪ در مورد کنسرو ها (طبقه بندی آنها) و بهداشت آنها توضیح دهد. 	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس <p>مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.</p>

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۱۶

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحدنظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
عنوان درس : بهداشت مواد غذایی
<p>هدف کلی درس :</p> <ol style="list-style-type: none"> (۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی (۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان (۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی (۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها (۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی (۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی (۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری (۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و.. (۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فراورده های دریایی (۱۰) افزودنی های مواد غذایی

<p>اهداف جزئی :</p> <p>افزودنی های مواد غذایی</p> <p>دانشجو باید بتواند:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ گروه های مهم افزودنی های غذایی را بیان نماید. 	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.

ساختار طرح درس روزانه
جلسه ۱۷

سال تحصیلی : ۸۹-۹۰	تاریخ ارائه درس : نیمسال اول
دانشکده : بهداشت و تغذیه	نوع درس : نظری-عملی
مقطع / رشته: کارشناسی پیوسته/ بهداشت محیط	نام مدرس : دکتر سید محمد مظلومی
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی (۱ واحد نظری- (واحد عملی)	تعداد دانشجو : ۳۰
ترم : ۶	مدت کلاس : ۴ ساعت

منبع درس :
<p>۱-Food Hygiene and Sanitation/Tata mc Graw-Hill Publishing company limited, New Dehli, ۱۹۹۹.</p> <p>۲-Food Safety and Food quality Issues in Environmental Science and Technology IRE Hestem R.m.Harison – Rogat Society of chemistry UK, ۲۰۰۱.</p>
<p>امکانات آموزشی :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سالن سخنرانی ▪ کلاس درس ▪ وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر اسلاید، اورهد، ▪ امکانات موجود در آزمایشگاه
<p>عنوان درس :</p> <p>بهداشت مواد غذایی</p>
<p>هدف کلی درس :</p> <p>(۱) کلیات تغذیه در جهان و تعریف بهداشت و کنترل مواد غذایی</p> <p>(۲) مشکلات ناشی از سوء تغذیه در انسان</p> <p>(۳) طرق آلودگی مواد غذایی و عوامل موثر در فساد مواد غذایی</p> <p>(۴) میکرواورگانیزم های مهم در بهداشت مواد غذایی شامل باکتریها ، کپک ها و مخمرها</p> <p>(۵) مسمومیتهای میکروبی و شیمیایی ناشی از مواد غذایی</p> <p>(۶) آشنایی با تقلبات مواد غذایی</p> <p>(۷) آشنایی با عملیات نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب، آزمایشهای ساده و سریع مواد غذایی و بازرسی از اماکن توزیع و نگهداری</p> <p>(۸) اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید- استفاده از حرارت، خشک کردن، اشعه و دود دادن و تغلیظ و..</p> <p>(۹) بهداشت شیر و فراورده های شیری، گوشت و فراورده های گوشتی ، طیور و تخم مرغ، کنسروها ، ماهی و فراورده های دریایی</p> <p>(۲۰) افزودنی های مواد غذایی</p>

<p>اهداف جزئی :</p> <p>افزودنی های مواد غذایی</p> <p>دانشجو باید بتواند:</p> <p>عوارض ناشی از مهمترین افزودنی ها را بیان نماید</p>	
<p>روش آموزش :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سخنرانی ، پرسش و پاسخ ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (اورهد، اسلاید و ویدئو پروژکتور) ▪ کلاسهای عملی 	
<p>اجزا و شیوه اجرای درس :</p>	
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • مقدمه
<p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p> <p>مدت زمان : ۹۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس
<p>مدت زمان : ۲۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری
<p>مدت زمان : ۱۰ دقیقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ارزشیابی درس <p>مطالب تدریس شده در کلاس و رفرانس های معرفی شده و مقالات مورد تحقیق دانشجو و ارزشیابی و طرح سوالات امتحانی مد نظر قرار می گیرد.</p>

