



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح درس (Lesson Plan)

نام درس: کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	کد درس: ۱۷۶۲۴۲۸
مقطع تحصیلی: کارشناسی	رشته تحصیلی: مهندسی بهداشت محیط
گروه آموزشی: بهداشت محیط	پیش نیاز: ندارد
تعداد و نوع واحد: ۰/۲۵ واحد کارگاهی	محل برگزاری: دانشکده بهداشت
روز و ساعت برگزاری: سه شنبه، ۱۶-۱۸	مدرس (مسئول درس مشخص شود): دکتر ضیاءالدین بنیادی
طراحی اولیه *	
☐ بازنگری	
شرح درس : در این درس دانشجویان با آئین نامه ها و استانداردهای ملی و بین المللی، انواع آلودگیها و بیماریهای مرتبط با مواد غذایی، قوانین و مقررات و بازرسی مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی و کنترل آنها آشنا می شوند.	
هدف کلی دوره:. آشنایی دانشجویان با روش های نمونه برداری و آزمایشهای مواد غذایی، شناخت آلودگیها و بیماریهای مرتبط با مواد غذایی، قوانین و مقررات و بازرسی مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی و کنترل آنها	
روش های ارزیابی دانشجو (سهم هر روش بر حسب درصد نوشته شود): روش های ارزیابی در طول دوره: مشارکت در بحثهای کلاس درس و ارائه سمینار ۳۰ درصد روش های ارزیابی در انتهای دوره: امتحان پایان ترم ۷۰ درصد	
وسایل آموزشی: استفاده از تکنولوژی های آموزشی موجود در دانشکده و دیتا خواهد بود.	
منابع اصلی درس:	

طرح درسی (Lesson Plan)



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح درس (Lesson Plan)

۴۵ دقیقه	آزمایشات تشخیص آلودگی مواد غذایی شامل pH، خاکستر و رطوبت نسبی
روش ارزشیابی (در صورت نیاز): مشارکت در بحثهای کلاس درس ارائه سمینار	

جلسه سوم

اهداف رفتاری:

در پایان درس از فراگیر انتظار می رود که :

جدول زمان بندی ارائه محتوای آموزشی در این جلسه	
مدت زمان (دقیقه)	رئوس مطالب
۴۵ دقیقه	اندازه گیری افزودنی های غذایی (نگه دارنده ها، رنگ ها و آنتی اکسیدان ها)
۴۵ دقیقه	اندازه گیری افزودنی های غذایی (آنتی اکسیدان ها)
روش ارزشیابی (در صورت نیاز):	

جلسه چهارم

اهداف رفتاری:

در پایان درس از فراگیر انتظار می رود که :

جدول زمان بندی ارائه محتوای آموزشی در این جلسه	
مدت زمان (دقیقه)	رئوس مطالب
۴۵ دقیقه	اندازه گیری باقیمانده سموم در مواد غذایی
۴۵ دقیقه	اندازه گیری باقیمانده هورمون ها در مواد غذایی
روش ارزشیابی (در صورت نیاز):	



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح درس (Lesson Plan)

مشارکت در بحثهای کلاس درس

ارائه سمینار



دانشکده بهداشت
دفتر توسعه آموزش
طرح درس (Lesson Plan)

جلسه پنجم

اهداف رفتاری:

در پایان درس از فراگیر انتظار می رود که :

جدول زمان بندی ارائه محتوای آموزشی در این جلسه	
مدت زمان (دقیقه)	رئوس مطالب
۹۰ دقیقه	اندازه گیری باقیمانده آنتی بیوتیک در مواد غذایی
روش ارزشیابی (در صورت نیاز):	

جلسه ششم

اهداف رفتاری:

در پایان درس از فراگیر انتظار می رود که :

جدول زمان بندی ارائه محتوای آموزشی در این جلسه	
مدت زمان (دقیقه)	رئوس مطالب
۴۵ دقیقه	آزمایشات مربوط به کنترل کیفی نان (میزان نمک و pH)
۴۵ دقیقه	آزمایشات مربوط به کنترل کیفی نان (درصد خمیری و درصد سوختگی)
روش ارزشیابی (در صورت نیاز): مشارکت در بحثهای کلاس درس ارائه سمینار	