



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 ۱	رشته تحصیلی: مهندسی بهداشت محیط
گروه آموزشی: بهداشت محیط	پیش نیاز: ندارد
تعداد و نوع واحد: ۱/۵ واحد نظری	محل برگزاری: دانشکده بهداشت
روز و ساعت برگزاری: یکشنبه، ۱۸-۱۶	مدرس (مسئول درس مشخص شود): دکتر ضیالالدین 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 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: ۱- فرج زاده آلان داود، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش، ۱۳۸۷	

جدول زمان‌بندی ارائه محتوای آموزشی در این جلسه	
مدت زمان (دقیقه)	رئوس مطالب
۴۵ دقیقه	فن آوری و روشهای نگهدای مواد غذایی
۴۵ دقیقه	کنترل بهداشتی انبار کردن و تاثیر شرایط محیطی بر مواد غذایی
روش ارزشیابی (در صورت نیاز):	



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح درس (Lesson Plan)

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	اصول نگهداری مواد غذایی به روشهای سنتی و جدید
۴۵ دقیقه	آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی
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	آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی
۴۵ دقیقه	آشنایی با افزودنی های مجاز و غیرمجاز مواد غذایی و اهمیت آنها
روش ارزشیابی (در صورت نیاز):	
مشارکت در بحثهای کلاس درس	
ارائه سمینار	



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح درس (Lesson Plan)

--



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
۴۵ دقیقه	آشنایی با انواع روشهای بهداشتی ضد عفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
۴۵ دقیقه	آشنایی با روش های بهداشت فردی کارگران 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	اصول سیستم HACCP (تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی)
۴۵ دقیقه	آشنایی با بازرسی از مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی
روش ارزشیابی (در صورت نیاز): مشارکت در بحثهای کلاس درس ارائه سمینار	



دانشکده بهداشت
دفتر توسعه آموزش
طرح درس (Lesson Plan)

جلسه هفتم

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	آشنایی با قوانین و آئین نامه ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
۴۵ دقیقه	بازرسی بهداشتی شیر و بیماری های منتقله از آن
روش ارزشیابی (در صورت نیاز):	

جلسه هشتم

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	روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر
۴۵ دقیقه	استانداردهای بهداشتی فرآورده های لبنی
روش ارزشیابی (در صورت نیاز):	



دانشکده بهداشت
دفتر توسعه آموزش
طرح درس (Lesson Plan)

جلسه نهم

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
۵ دقیقه	بازرسی بهداشتی طیور و تخم مرغ
۵ دقیقه	استفاده از سردخانه و شرایط نگهداری مواد غذایی
روش ارزشیابی (در صورت نیاز):	

جلسه دهم

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
۵ دقیقه	کنسروکردن و بازرسی بهداشتی کنسروها و تشخیص کنسروهای فاسد
۵ دقیقه	خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
روش ارزشیابی (در صورت نیاز):	

جلسه یازدهم

اهداف رفتاری:



دانشکده بهداشت

دفتر توسعه آموزش

طرح درس (Lesson Plan)

در پایان درس از فراگیر انتظار می رود که :

جدول زمان بندی ارائه محتوای آموزشی در این جلسه	
مدت زمان (دقیقه)	رنوس مطالب
۵ دقیقه	روشنایی در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
۵ دقیقه	تهویه در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
روش ارزشیابی (در صورت نیاز):	

جلسه دوازدهم

اهداف رفتاری:

در پایان درس از فراگیر انتظار می رود که :

جدول زمان بندی ارائه محتوای آموزشی در این جلسه	
مدت زمان (دقیقه)	رنوس مطالب
۵ دقیقه	دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
۵ دقیقه	تصفیه و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی
روش ارزشیابی (در صورت نیاز):	