



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی اهواز

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

شناسنامه درس و جدول دوره واحد درسی

| | | | |
|---|--|--------------|--------------|
| عنوان درس: | غفونت و مسمومیت غذایی | قطعه تحصیلی: | دشته تحصیلی: |
| کد درس: | | تعداد واحد: | پیشناز: |
| دانشکده: | پرپزشکی | قرم تحصیلی: | سال تحصیلی: |
| روز و ساعت درس: | سه شنبه ۸-۱۰ مدرس مسئول: دکتر سحر صباحی پست الکترونیکی: sahar-sabahy@gmail.com | | |
| هدف کلی درس: | شناسایی راههای آلودگی مواد در زنجیره غذایی و مسمومیت غذایی و روشهای پیشگیری و کنترل آن | | |
| <p>شرح دوره: آلودگی مواد غذایی به عوامل میکروبی و شیمیایی در مراحل تولید، فرآوری، بسته بندی، حمل و نقل، نگهداری و پخت می تواند رخداد. مصرف مواد غذایی آلوده خطرات فراوانی برای سلامتی مصرف کنندگان ایجاد می نماید. در پایان این درس انتظار می رود دانشجویان بتوانند راههای آلودگی مواد در زنجیره غذایی و مسمومیت غذایی را توضیح دهند و روشهای پیشگیری و کنترل آن را بشناسند.</p> | | | |

| جلسه | رئوس مطالب (مفاهیم مورد انتظار تدریس) | روش تدریس | فعالیت فراغیان | تاریخ |
|------|---|-------------------|--------------------|-------|
| ۱ | آشنایی با عوامل آلوده و فاسد کننده مواد غذایی | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۲ | منابع آلودگی آب و مواد غذایی و راههای انتشار آن | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۳ | سموم ناشی از فرآوریهای مواد غذایی | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۴ | سموم بسته بندی مواد غذایی | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۵ | سمومیت و بیماریهای منتقله از آب و غذا به انسان | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۶ | سمومیت و بیماریهای منتقله از آب و غذا به انسان | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۷ | آشنایی با اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۸ | آشنایی با اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۹ | آشنایی با بازرگانی تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی، معرفی سرداخانه ها | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۱۰ | بهداشت شیر و فراوردهای آن | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۱۱ | بهداشت و بازرگانی گوشت | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۱۲ | بهداشت و بازرگانی ماهی | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۱۳ | بهداشت و بازرگانی گوشت مرغ | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۱۴ | بهداشت و بازرگانی تخم مرغ | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۱۵ | بهداشت و بازرگانی غذاهای کنسرو شده | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |
| ۱۶ | بهداشت غلات، جبویات و فرآوردهای آن | حضوری و پاورپوینت | کوییز کلاسی و پرسش | |

معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی اهواز

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

تکالیف دانشجو:

نحوه ارزشیابی: انجام تکالیف، امتحان میان ترم، امتحان پایان ترم

نمره تکالیف: آزمون میان ترم: آزمون پایان ترم:

منابع اصلی درس و مصوب وزارت توانی: