



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی جندی شاپور اهواز
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

طرح درس ترمی

فرم هیئت علمی

عنوان درس: عفونت و مسمومیت غذایی	رشته و مقطع تحصیلی:	دانشکده: پیراپزشکی
کد درس:	سال تحصیلی: ۱۴۰۲-۱۴۰۳	پیشنیز:
تعداد واحد:	ترم تحصیلی: نیمسال دوم	میزان واحد به تفکیک:
گروه مدرسین:	روز و ساعت درس: شنبه ۱۰-۱۲	
مدرس مسئول: دکتر سحر صباحی	پست الکترونیکی: sahar-sabahy@gmail.com	روزهای حضور در دفتر کار:

اهداف کلی درس: شناسایی راههای آلودگی مواد در زنجیره غذایی و مسمومیت غذایی و روشهای پیشگیری و کنترل آن

شرح دوره: آلودگی مواد غذایی به عوامل میکروبی و شیمیایی در مراحل تولید، فرآوری، بسته بندی، حمل و نقل، نگهداری و پخت می تواند رخ دهد. 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 روش های پیشگیری و کنترل آن را بشناسند

جلسه	تاریخ	رئوس مطالب (مفاهیم مورد انتظار تدریس)	فعالیت فراگیران	روش تدریس	نام مدرس
اول	۱۴۰۳/۱۲/۴	آشنایی با عوامل آلوده و فاسد کننده مواد غذایی	پرسش و پاسخ کلاسی	پاورپوینت و مقاله	دکتر سحر صباحی
دوم	۱۴۰۳/۱۲/۱۱	منابع آلودگی آب و مواد غذایی و راههای انتشار آن	پرسش و پاسخ کلاسی	پاورپوینت و مقاله	دکتر سحر صباحی
سوم	۱۴۰۳/۱۲/۱۸	سموم ناشی از فرآوریهای مواد غذایی	پرسش و پاسخ کلاسی	پاورپوینت و مقاله	دکتر سحر صباحی
چهارم	۱۴۰۳/۱۲/۲۵	سموم بسته بندی مواد غذایی	پرسش و پاسخ کلاسی	پاورپوینت و مقاله	دکتر سحر صباحی
پنجم	۱۴۰۴/۱/۱۶	مسمومیت و بیماریهای منتقله از آب و غذا به انسان	پرسش و پاسخ کلاسی	پاورپوینت و مقاله	دکتر سحر صباحی
ششم	۱۴۰۴/۱/۲۳	مسمومیت و بیماریهای منتقله از آب و غذا به انسان	پرسش و پاسخ کلاسی	پاورپوینت و مقاله	دکتر سحر صباحی
هفتم	۱۴۰۴/۱/۳۰	آشنایی با اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی	پرسش و پاسخ کلاسی	پاورپوینت و مقاله	دکتر سحر صباحی
هشتم	۱۴۰۴/۲/۶	آشنایی با اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی	پرسش و پاسخ کلاسی	پاورپوینت و مقاله	دکتر سحر صباحی

دکتر سحر صباحی	پاورپوینت و مقاله	پرسش و پاسخ کلاسی	آشنایی با بازرسی اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی، معرفی سردخانه ها	۱۴۰۴/۲/۱۳	نهم
دکتر سحر صباحی	پاورپوینت و مقاله	پرسش و پاسخ کلاسی	بهداشت شیر و فرآورده‌های آن	۱۴۰۴/۲/۲۰	دهم
دکتر سحر صباحی	پاورپوینت و مقاله	پرسش و پاسخ کلاسی	بهداشت و بازرسی گوشت	۱۴۰۴/۲/۲۷	یازدهم
دکتر سحر صباحی	پاورپوینت و مقاله	پرسش و پاسخ کلاسی	بهداشت و بازرسی ماهی	۱۴۰۴/۳/۳	دوازدهم
دکتر سحر صباحی	پاورپوینت و مقاله	پرسش و پاسخ کلاسی	بهداشت و بازرسی گوشت مرغ	۱۴۰۴/۳/۱۰	سیزدهم
دکتر سحر صباحی	پاورپوینت و مقاله	پرسش و پاسخ کلاسی	بهداشت و بازرسی تخم مرغ	۱۴۰۴/۳/۱۷	چهاردهم
دکتر سحر صباحی	پاورپوینت و مقاله	پرسش و پاسخ کلاسی	بهداشت و بازرسی غذاهای کنسرو شده	۱۴۰۴/۳/۳۱	پانزدهم
دکتر سحر صباحی	پاورپوینت و مقاله	پرسش و پاسخ کلاسی	بهداشت غلات، حبوبات و فرآورده‌های آن	۱۴۰۴/۴/۷	شانزدهم

وظایف دانشجو:

حضور بموقع و فعال در کلاس و مشارکت در بحث ها ، دانش آموختگان مذکور باید قادر باشند در آزمایشگاه‌های تشخیص پزشکی از عمده انجام آزمایشات روتین بیوشیمی بالینی که در تشخیص بیماریهای مختلف موثر می باشد برآیند.

نحوه ارزشیابی واحد درسی:

نحوه ارزشیابی واحد درسی :حضور فعال در کلاس درس % 10 نمره و امتحانات میان ترم و پایان ترم باقیمانده نمره را تشکیل می دهند.

منابع اصلی درس و

مصوب وزارتخانه:

نام و امضای مدیر مرکز EDC	معاون آموزشی دانشکده	نام و امضای مدیر گروه	نام و امضای استاد