

هوالحکیم

دانشکده تغذیه و علوم غذایی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

طرح دوره «نام درس»

جدول شماره ۱: اطلاعات کلی درس

اطلاعات درس		
نام درس: ایمنی و کیفیت مواد لبنی		تعداد واحد: ۲ (۱,۵ واحد نظری + ۰,۵ واحد عملی)
گروه هدف: دانشجویان دکتری تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی		پیش نیاز درس: ندارد
گروه آموزشی ارائه دهنده درس: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی		شماره درس:
اطلاعات استاد مسئول درس		
نام و نام خانوادگی: مریم عباس والی	مرتبه علمی: دانشیار	گروه آموزشی: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی - ایمیل: abbasvali.m@gmail.com - تلفن محل کار: ۵- ۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی - ساعات دسترسی به استاد: ۸ تا ۱۴:۳۰		

اطلاعات استاد همکار درس		
نام و نام خانوادگی:	مرتبه علمی:	گروه آموزشی:
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: شیراز، - ایمیل: - تلفن محل کار: داخلی - ساعات دسترسی به استاد:		

اطلاعات استاد همکار درس		
نام و نام خانوادگی:	مرتبه علمی:	گروه آموزشی: یادگیری الکترونیکی در علوم پزشکی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: شیراز، - ایمیل: - تلفن محل کار: داخلی		

• ساعات دسترسی به استاد

جدول شماره ۲: معرفی درس

معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)
فراگیری و کسب دانش درباره سلامت و کیفیت مواد لبنی استفاده از انواع شیر و انواع فراورده های لبنی سالم در حفظ و سلامت بدن انسان بسیار مهم است. عوامل بیماریزای مختلف می توانند از طریق شیر و انواع فراورده شیر به انسان انتقال یابند. در این درس سعی می گردد درباره خصوصیات و ترکیبات تشکیل دهنده، انواع آلودگی و مسمومیت حاصل از مصرف شیر و فراورده های آن و نیز نحوه بازرسی شیر و فراورده های آن بحث شود.
اهداف درس
هدف کلی: اهداف اختصاصی دانشجو در پایان دوره می تواند به اهداف زیر دست پیدا کند:
اهداف شناختی ۱) شناخت اهمیت شیر در تغذیه انسان ۲) شناخت ویژگیهای شیر با کیفیت و سالم و اهمیت آن ۳) آشنایی با ویژگیهای میکروبی و شیمیایی شیر خام ۴) آشنایی با روشهای بهداشتی در تولید، جمع آوری و فراوری شیر ۵) آشنایی با عوامل میکروبی و شیمیایی آلوده کننده شیر و فراورده های آن اهداف مهارتی ۱) توانایی کنترل کیفیت میکروبی و شیمیایی شیر خام و فراورده های لبنی ۲) توانایی افزایش کیفیت و ایمنی شیر و محصولات لبنی ۳) توانایی پیشگیری از آلودگی میکروبی و شیمیایی و فساد شیر و فراورده های لبنی اهداف نگرشی ۱) طراحی بسته بندی برای افزایش ماندگاری شیر و فراورده ها و پایش سلامت آنها در شبکه تولید تا مصرف ۲) مدیریت صحیح اثرات زیست محیطی صنایع شیر.

روش ارائه درس
راہبرد آموزشی روش تدریس حضوری حضور در کلاس و شرح درس و پرسش و پاسخ روش تدریس الکترونیکی به اشتراک گذاری محتواها و منابع، ارائه تکالیف و فعالیت ها در سامانه

منابع آموزشی
منابع آموزشی اصلی - کریم، گیتی و همکاران (۱۳۸۵). شیر و کیفیت آن (ترجمه). انتشارات دانشگاه تهران - کریم، گیتی (۱۳۸۶). بهداشت و فناوری شیر. انتشارات دانشگاه تهران - آزمون های شیر و فراورده های آن. گیتی کریم، انتشارات دانشگاه تهران - شیر و فراورده های آن. گیتی کریم، انتشارات دانشگاه تهران منابع آموزشی کمکی - ROBINSON, R.K. (2002). Dairy microbiology handbook. Third edition. John Wiley and Sons, Inc., New York. - Marth, E.H. and Steele, J.L. (2001). Applied Dairy Microbiology. Marcel Dekker, Inc

تجهیزات و امکانات آموزشی		
• ویدئو پروژکتور • وایت برد • ماژیک • تجهیزات، وسایل و مواد برای آزمایشهای میکروبی و شیمیایی شیر و فراورده ها		
نوع ارزشیابی	شیوه ارزشیابی دانشجو	نمره
ارزشیابی تکوینی (میان دوره)	• حضور فعال در کلاس	۱
	• پرسش و پاسخ و کوئیز	۴

۲	• تکالیف	
۳	• ارائه یک کار عملی یا یک ارائه کلاسی	ارزشیابی پایانی (پایان دوره)
۱۰	• امتحان کتبی پایان ترم	
۲۰	جمع کل	

ارزشیابی برنامه: لطفا در انتهای ترم برای ارزشیابی ترمی به لینکی که با همین عنوان در سایت دانشکده قرار داده شده است ، مراجعه بفرمایید.

گروه هدف:		سال ورودی:	زمان ارائه درس: نیمسال....(ترم ۱۴۰۴-۱۴۰۳)				
روز	تاریخ	ساعت	عنوان جلسات		استاد	مکان	روش ارائه / رسانه
۱	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۳/...	۱۲:۳۰-۱۴:۳۰	ترکیبات شیر و اهمیت شیر در تغذیه انسان		دکتر سید محمد مظلومی	
۲				بهداشت شیر در مرحله تولید، جمع آوری و حمل و نقل و فراوری شیر		دکتر سید محمد مظلومی	
۳				ویژگیهای شیمیایی شیر و فراورده های لبنی		دکتر سید محمد مظلومی	
۴				عفونت ها و مسمومیت های باکتریایی ناشی از مصرف شیر و فرآورده های آن		دکتر سید محمد مظلومی	
۵				بیماریهای ویروسی و ریکتزیایی منتقله از شیر		دکتر سید محمد مظلومی	
۶				آلودگی شیر و فرآورده های آن به قارچهای بیماریزا و سموم قارچی		دکتر سید محمد مظلومی	
۷				عفونت های انگلی منتقله از شیر و فرآورده های آن		دکتر سید محمد مظلومی	
۸				انواع تقلبات در شیر		دکتر سید محمد مظلومی	
۹				باقیمانده داروهای دامپزشکی در شیر و فرآورده های آن و بررسی روش های جلوگیری از باقی ماندن این ترکیبات		دکتر سید محمد مظلومی	
۱۰				اثر روش های فرآوری بر ارزش تغذیه ای و ایمنی شیر و محصولات لبنی		دکتر سید محمد مظلومی	
۱۱				کنترل کیفیت میکروبی شیر و فراورده های لبنی		دکتر سید محمد مظلومی	
۱۲				کنترل کیفیت شیمیایی شیر و فراورده های لبنی		دکتر سید محمد مظلومی	
۱۳				روشهای بهبود کیفیت و سلامت شیر و فراورده های لبنی		دکتر سید محمد مظلومی	

		دکتر سید محمد مظلومی	اثرات بسته بندی بر ایمنی و کیفیت شیر و فراورده های لبنی				۱۴
		دکتر سید محمد مظلومی	فساد میکروبی شیر و فراورده های لبنی				۱۵
		دکتر سید محمد مظلومی	مدیریت اثرات زیست محیطی صنایع شیر				۱۶