

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس: ترم دوم
نوع درس: نظری	نوع درس:
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: دکتری/بهداشت و ایمنی مواد غذایی
نام مدرس: دکتر الهام اشرفی	
نام درس(واحد): سلامت میوه و سبزی	
تعداد دانشجو: ۳ نفر	ترم: ۲
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه اول : پاتوژن ها و عوامل فساد در سبزیجات و میوه ها
اهداف شناختی: آشنایی دانشجو با: • میکروارگانیسم های بیماری زا در سبزیجات و میوه ها • میکروارگانیسم های شاخص بهداشتی سبزی و میوه ها مهارتی: • آشنایی با روش اندازه گیری آلودگی میکروبی نگرشی : • تاثیر مراحل مختلف فرآیند سبزیجات و میوه جات بر آلودگی میکروبی
روش تدریس: حضوری: ارائه پاورپوینت مجازی: -
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ
ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم ، ارائه سمینار کلاسی ارزشیابی تکمیلی: امتحان پایان ترم

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس: ترم دوم
نوع درس: نظری - عملی	نوع درس:
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: دکتری/بهداشت ایمنی مواد غذایی
نام مدرس: دکتر الهام اشرفی	
نام درس(واحد): سلامت میوه و سبزی	
تعداد دانشجو: ۳ نفر	ترم: ۲
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه دوم : باقیمانده های آفت کش ها در میوه و سبزیجات ، تشخیص سریع باقیمانده آفت کش ها	
اهداف	
شناختی:	
آشنایی دانشجو با:	
• خطرات باقیمانده های آفت کش ها در میوه و سبزیجات	
• روشهای تشخیص سریع باقیمانده های آفت کش ها در میوه و سبزی	
مهارتی:	
• آشنایی با روش های تشخیص باقیمانده های آفت کش ها	
نگرشی :	
• تاثیر باقیمانده های آفت کش ها در میوه و سبزیجات بر سلامت انسان	
روش تدریس	
حضور: ارائه پاورپوینت	
مجازی: -	
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ	
ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم ، ارائه سمینار کلاسی	
ارزشیابی تکمیلی : امتحان پایان ترم	

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس: ترم دوم
نوع درس: نظری - عملی	نوع درس:
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/ دکتری: بهداشت و ایمنی مواد غذایی
نام مدرس: دکتر الهام اشرفی	
نام درس(واحد): سلامت میوه و سبزی	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: ۲
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه سوم : آلترناتیوهای شستشو با هیپوکلریت برای آلودگی زدایی میوه و سبزیجات

اهداف شناختی: آشنایی دانشجو با: • انواع روشهای جایگزین هیپوکلریت برای آلودگی زدایی میوه و سبزیجات مهارتی: • آشنایی دانشجو با روش های جایگزین هیپوکلریت برای آلودگی زدایی میوه و سبزیجات نگرشی : • آشنایی با پروتکلهای و روش های آلودگی زدایی میوه و سبزی
روش تدریس حضورى: ارائه پاورپوینت مجازى: -
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ
ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم ، ارائه سمینار کلاسی ارزشیابی تکمیلی: امتحان پایان ترم