

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: بهداشت و ایمنی شیر و فراورده های آن	تعداد واحد: ۲ (۱ واحد نظری + ۱ واحد عملی)	
گروه هدف: دانشجویان ارشد 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: - 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:		

• ساعات دسترسی به استاد

جدول شماره ۲: معرفی درس

معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)

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: فراگیری و کسب دانش درباره سلامت و کیفیت مواد لبنی

اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره می تواند به اهداف زیر دست پیدا کند:

اهداف شناختی

- (۱) آشنایی با تولید شیر.
- (۲) شناخت اهمیت شیر در تغذیه انسان
- (۳) آشنایی با ورم پستان و تاثیر آن بر کیفیت شیر و فراورده های لبنی
- (۴) شناخت ویژگی های شیمیایی و میکروبی شیر
- (۵) شناخت انواع تقلبات در شیر و فراورده های لبنی
- (۶) آشنایی با انواع میکروبهای بیماریزا و بیماری های منتقله از شیر
- (۷) آشنایی با باقیمانده های دارویی در شیر و فراورده های لبنی

اهداف مهارتی

- (۱) یادگیری نحوه ارزیابی کیفیت شیمیایی و میکروبی شیر و فراورده های لبنی
- (۲) توانایی کنترل کیفیت میکروبی و شیمیایی شیر خام و فراورده های لبنی
- (۳) توانایی افزایش کیفیت و ایمنی شیر و محصولات لبنی
- (۴) توانایی پیشگیری از آلودگی میکروبی و شیمیایی و فساد شیر و فراورده های لبنی

اهداف نگرشی

- (۱) مدیریت کردن معیارهای کنترل کیفیت شیر و فراورده های شیر قبل و پس از فرآوری
- (۲) اثر روش های فرآوری بر ارزش تغذیه ای و ایمنی شیر و محصولات لبنی.

روش ارائه درس

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

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

گروه هدف:		سال ورودی:		زمان ارائه درس: نیمسال....(ترم ۱۴۰۴-۱۴۰۳)		
روز	تاریخ	ساعت	عنوان جلسات	استاد	مکان	روش ارائه / رسانه
۱	چهارشنبه	۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	آشنایی با تولید شیر.	دکتر سید محمد مظلومی		
۲			بهداشت شیر دوشی	دکتر سید محمد مظلومی		
۳			شناخت اهمیت شیر در تغذیه انسان	دکتر سید محمد مظلومی		
۴			آشنایی با ورم پستان و تاثیر آن بر کیفیت شیر و فراورده های لبنی	دکتر سید محمد مظلومی		
۵			شناخت ویژگی های شیمیایی و میکروبی شیر	دکتر سید محمد مظلومی		
۶			شناخت انواع تقلبات در شیر و فراورده های لبنی	دکتر سید محمد مظلومی		
۷			آشنایی با انواع میکروبهای بیماریزا و بیماری های منتقله از شیر	دکتر سید محمد مظلومی		
۸			آشنایی با باقیمانده های دارویی در شیر و فراورده های لبنی	دکتر سید محمد مظلومی		
۹			یادگیری نحوه ارزیابی کیفیت شیمیایی و میکروبی شیر و فراورده های لبنی	دکتر سید محمد مظلومی		
۱۰			توانایی کنترل کیفیت میکروبی شیر خام و فراورده های لبنی	دکتر سید محمد مظلومی		
۱۱			توانایی کنترل کیفیت شیمیایی شیر خام و فراورده های لبنی	دکتر سید محمد مظلومی		
۱۲			توانایی افزایش کیفیت و ایمنی شیر و محصولات لبنی	دکتر سید محمد مظلومی		
۱۳			توانایی پیشگیری از آلودگی میکروبی و شیمیایی و فساد شیر و فراورده های لبنی	دکتر سید محمد مظلومی		
۱۴			مدیریت کردن معیارهای کنترل کیفیت شیر و فراورده های شیر قبل و پس از فرآوری	دکتر سید محمد مظلومی		

		دکتر سید محمد مظلومی	اثر روش های فرآوری بر ارزش تغذیه ای و ایمنی شیر و محصولات لبنی				۱۵
		دکتر سید محمد مظلومی	آزمایشات میکروبی کنترل کیفیت شیر				۱۶
		دکتر سید محمد مظلومی	آزمایشات میکروبی کنترل کیفیت شیر				۱۷
							۱۶
							۱۷
							۱۸