

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: بهداشت و ایمنی مواد غذایی در شرایط اضطراری		تعداد واحد: ۱ (۱. واحد نظری + ... واحد عملی)
گروه هدف: دانشجویان ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی		پیش نیاز درس: آموزش بهداشت و ایمنی مواد غذایی - اصول نگهداری مواد غذایی
گروه آموزشی ارائه دهنده درس: بهداشت و ایمنی مواد غذایی		شماره درس:
اطلاعات استاد مسئول درس		
نام و نام خانوادگی: مریم عباس والی	مرتبه علمی: دانشیار	گروه آموزشی: بهداشت و ایمنی 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 8 – 14:30		

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: داخلی
- ساعات دسترسی به استاد

جدول شماره ۲: معرفی درس

معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)
آشنایی دانشجویان با مسائل بهداشتی و ایمنی مواد غذایی در شرایط اضطراری. در شرایط اضطراری وضعیت و شرایط عادی زندگی مردم مختل شده و تامین مواد غذایی با مشکل مواجه می شود. بهداشت و ایمنی مواد غذایی نیز مورد تهدید قرار گرفته و می تواند منجر به اپیدمی بیماریهای ناشی از آلودگی مواد غذایی شود. در این درس به بحث پیرامون نیازهای غذایی در شرایط اضطراری، چگونگی تهیه، نگهداری، انتقال، توزیع، آماده سازی و عرضه مواد غذایی در شرایط بهداشتی و کنترل آلودگیها و مسمومیتهای غذایی پرداخته می شود.
اهداف درس
هدف کلی: آشنایی دانشجویان با مسائل بهداشتی و ایمنی مواد غذایی در شرایط اضطراری.
اهداف اختصاصی دانشجو در پایان دوره می تواند به اهداف زیر دست پیدا کند:
اهداف شناختی (۱) تعریف شرایط اضطراری، بحران و بلایای طبیعی (۲) اهمیت بهداشت در شرایط اضطراری، بحران و بلایای طبیعی اهداف مهارتی (۱) تهیه و تامین مواد غذایی قبل از شرایط اضطراری (۲) تهیه و تامین آب آشامیدنی و مورد مصرف برای شستشو و پختن غذا (۳) سالم سازی آب در شرایط اضطراری (۴) ارزیابی ایمنی مواد غذایی اهداف نگرشی (۱) نحوه مدیریت و بازرسی مواد غذایی در شرایط اضطراری (۲) نظارت و حفاظت مواد غذایی پس از شرایط اضطراری (۳) نگهداری و عرضه مواد غذایی در شرایط اضطراری

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 • اصل هاشمی، احمد. اقدامات بهداشتی در شرایط اضطراری. مرکز کشوری برنامه مدیریت سلامت دانشگاه علوم پزشکی تبریز ۱۳۸۴ • Environmental health in emergencies and disasters: A practical guide World health organization (WHO) publication. • . منابع آموزشی کمکی • USDA. Keeping Food Safe During an Emergency. Food Safety Information

تجهیزات و امکانات آموزشی		
• ویدئو پروژکتور • وایت برد • مایک		
نوع ارزشیابی	شیوه ارزشیابی دانشجو	نمره
ارزشیابی تکوینی (میان دوره)	• حضور فعال در کلاس	۱
	• پرسش و پاسخ و کوئیز	۴
	• تکالیف	۲
	• ارائه یک کار عملی یا یک ارائه کلاسی	۳

۱۰	• امتحان کتبی پایان ترم	ارزشیابی پایانی (پایان دوره)
20		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	۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	آشنایی با کلیات، اصول و مفاهیم اولیه بهداشت مواد غذایی		دکتر مریم عباس والی		
۲			آشنایی با کلیات، اصول و مفاهیم اولیه بهداشت مواد غذایی		دکتر مریم عباس والی		
۳			۴ گام برای ایمنی مواد غذایی		دکتر مریم عباس والی		
۴			آشنایی با انواع شرایط اضطراری		دکتر مریم عباس والی		
۵			آشنایی با انواع شرایط اضطراری		دکتر مریم عباس والی		
۶			فساد گوشت		دکتر مریم عباس والی		
۷			فساد شیر		دکتر مریم عباس والی		
۸			فساد ماهی و میگو		دکتر مریم عباس والی		
۹			فساد تخم مرغ		دکتر مریم عباس والی		
۱۰			اقدامات اضطراری قبل از فاجعه		دکتر مریم عباس والی		
۱۱			اقدامات اضطراری بعد از فاجعه		دکتر مریم عباس والی		
۱۲			اقدامات اضطراری در زمان قطع برق		دکتر مریم عباس والی		
۱۳			اقدامات اضطراری در زمان سیل		دکتر مریم عباس والی		
۱۴			اقدامات اضطراری در زمان آتش سوزی		دکتر مریم عباس والی		
۱۵			ایمنی آب آشامیدنی قبل از شرایط اضطراری		دکتر مریم عباس والی		
۱۶							
۱۷							
۱۸							