

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس: ترم اول
نوع درس: نظری	نوع درس: نظری
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: کارشناسی علوم تغذیه
نام مدرس: مریم عباس والی	
نام درس(واحد): بهداشت و مسمومیت های غذایی	
تعداد دانشجو:	ترم: ۱
	مدت کلاس: ۳۴ ساعت

جلسه :
اهداف : شناختی: • مسمومیت و عفونت در غذا را تعریف کند. • راههای ورود سموم به بدن انسان را بیان کند. • عوامل تعیین کننده مسمومیت های حاد و مزمن را در انسان توضیح دهد. • مسمومیت های غیر میکروبی را بیان کند. مهارتی: • راههای کنترل و پیشگیری مسمومیت های غذایی را بیان کند. نگرشی : • بتواند راه های آلودگی مواد غذایی با سموم را بیان کند. • بتواند از آلودگی مواد غذایی به عوامل مسمومیت شیمیایی در مراحل تولید، فرآوری، بسته بندی، حمل و نقل، نگهداری و پخت مواد غذایی جلوگیری کند. • دانشجویان باید راه های ایمنی مواد غذایی را بشناسند و در تهیه و تولید مواد غذایی آن را بکار برند.
روش تدریس
حضور: سخنرانی و پرسش و پاسخ مجازی: به اشتراک گذاری محتواها و منابع، ارائه تکالیف و فعالیت ها در سامانه
نحوه تعامل استاد و دانشجو: سخنرانی و پرسش و پاسخ
ارزیابی تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ و انجام تکالیف ارزشیابی تکمیلی: امتحان کتبی پایان ترم و ارائه یک کار عملی یا یک ارائه کلاسی