

راهنمای واحد درسی ایمنی غذا در نیمسال اول سال تحصیلی ۱۴۰۲-۱۴۰۳

مدرس/مدرسین: دکتر پروین دهقان

پیش نیاز یا واحد همزمان:

تعداد واحد: ۱ نوع واحد: ۱ واحد نظری مقطع: کارشناسی ارشد

تعداد جلسات: ۹

تاریخ شروع و پایان جلسات: ۱ مهر ماه تا ۲۷ دی ماه

زمان برگزاری جلسات در هفته: روزهای یکشنبه

مکان برگزاری جلسات حضوری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی، کلاس ارشد تغذیه

– هدف کلی و معرفی واحد درسی

– در پایان این دوره انتظار می رود دانشجو بتواند با ایمنی غذا و اهمیت آنرا در تغذیه فرد و جامعه، نظام ها و سازمانهای کنترل ایمنی غذا را در سطح کشور آشنا گردد.

اهداف آموزشی واحد درسی

انتظار می رود فراگیران بعد از گذراندن این دوره بتوانند:

- اهمیت ایمنی غذا و اهمیت آنرا در تغذیه فرد و جامعه توضیح دهد
- نظام ها (اجزا) و سازمانهای کنترل ایمنی غذا را در سطح کشور توضیح دهد
- نقش سازمانهای کنترل ایمنی غذا را در سطح بین المللی توضیح دهد
- آلاینده های مهم غذایی را شناخته و نقش آنها در تهدید سلامت فرد بداند.
- مسمومیتهای مهم میکروبی و شیمیایی و نحوه کنترل آنها را بیان کند.
- راهکارهای لازم برای ارتقاء سطح ایمنی غذایی کشور را بیان کند.

شیوه ارائه آموزش

– سخنرانی تعاملی، مباحثه، تشویق دانشجویان جهت مشارکت در مباحث، سوال و جواب، ارایه تمرین کلاسی توسط دانشجویان و ارایه کلاسی توسط دانشجویان

شیوه ارزیابی دانشجو

الف) در طول دوره: تکالیف و فعالیت کلاسی، پرسش و پاسخ کلاسی، امتحان میان ترم بارم: ۴
ب) پایان دوره: تستی (MCQ)، جای خالی و تشریحی کوتاه پاسخ بارم: ۱۶

حداقل نمره قبولی برای این درس: ۱۴

تعداد ساعات مجاز غیبت برای این واحد درسی: ۲ جلسه

منابع آموزشی

Food Safety and Toxicology

Nutritional toxicology

منابع آموزشی برای مطالعه بیشتر

سمینارها- ژورنال کلابها، سایتهای مرتبط

اطلاعات تماس

مدرس /مدرسین دوره (تلفن، ایمیل و):

Dehghan.nut@gmail.com

داخلی ۳۲۴

۰۴۱ ۳۳۳۷۶۲۳۱

– دکتر پروین دهقان

کارشناس آموزشی (تلفن، ایمیل و):

خانم سلیمانی، آقای حسینی، آقای چیلان

Nutritionfaculty@tbzmed.ac.ir

ایمیل کارشناس گروه

۰۴۱۳۳۳۷۰۰۰۹

تلفن کارشناس گروه

۰۴۱۳۳۳۷۰۰۰۹

تلفن کارشناس آموزش