**بسمه تعالی**

**فرم طرح درس:**

**نام و کد درس:** بهداشت و ایمنی مواد غذایی در بحران و شرایط نظامی **رشته و مقطع تحصیلی:** کارشناسی ارشد علوم تغذیه در بحران **ترم:**

**نیمسال اول/ دوم/ تابستان اول روز و ساعت برگزاری: محل برگزاری**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 1 دروس پیش‌نیاز:**

**مدرس یا مدرسین: دکتر احسانی شماره تماس دانشکده:33357581**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جلسه اول**  **اهداف کلی: آشنایی با دانشجویان، معرفی اهداف درس، معرفی منابع و نحوه ارزشیابی و توضیح مقدماتی در ارتباط با مفاهیم بهداشت و ایمنی مواد غذایی** | | | | | | | |
| **اهداف اختصاصی** | **حیطه‌های اهداف** | **فعالیت استاد** | **فعالیت دانشجو** | **عرصه یادگیری** | **زمان** | **رسانه‌ی کمک آموزشی** | **روش ارزیابی** |
| **. مفاهیم اساسی بهداشت و ایمنی مواد غذایی را توضیح دهد.** | **شناختی** | **سنخرانی- مباحثه - تشویق دانشجو یان برای مشارکت- ارائه تمرین کلاسی** | **مشارکت در بحث ها- یادگیری مباحث عنوان شده – انجام تکلیف کلاسی** | **کلاس درس** | **5/1 ساعت** | **وایت بورد،**  **ویدئو پروژکتور (PowerPoint)** | **تکلیف کلاسی – امتحان پایان ترم** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جلسه دوم**  **اهداف کلی: تعریف ایمنی غذا و مبانی تغذیه و بهداشت مواد غذایی** | | | | | | | |
| **اهداف اختصاصی** | **حیطه‌های اهداف** | **فعالیت استاد** | **فعالیت دانشجو** | **عرصه یادگیری** | **زمان** | **رسانه‌ی کمک آموزشی** | **روش ارزیابی** |
| **مفاهیم اساسی بهداشت و ایمنی مواد غذایی را توضیح دهد.** | **شناختی** | **سنخرانی- مباحثه - تشویق دانشجو یان برای مشارکت- ارائه تمرین کلاسی** | **مشارکت در بحث ها- یادگیری مباحث عنوان شده – انجام تکلیف کلاسی** | **کلاس درس** | **5/1 ساعت** | **وایت بورد،**  **ویدئو پروژکتور (PowerPoint)** | **تکلیف کلاسی – امتحان پایان ترم** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جلسه سوم**  **اهداف کلی: آشنایی دانشجویان با سازمانها، قوانین و اصطلاحات بین المللی مرتبط با بهداشت و ایمنی غذا** | | | | | | | |
| **اهداف اختصاصی** | **حیطه‌های اهداف** | **فعالیت استاد** | **فعالیت دانشجو** | **عرصه یادگیری** | **زمان** | **رسانه‌ی کمک آموزشی** | **روش ارزیابی** |
| **قادر به کنترل نقاط بحران HACCP در سامانه های توزیع در شرایط عادی، بحران و اضطرار باشد.**  **اصول، قوانین و استاندارهای ملی آشنا شود.** | **شناختی** | **سنخرانی- مباحثه - تشویق دانشجو یان برای مشارکت- ارائه تمرین کلاسی** | **مشارکت در بحث ها- یادگیری مباحث عنوان شده – انجام تکلیف کلاسی** | **کلاس درس** | **5/1 ساعت** | **وایت بورد،**  **ویدئو پروژکتور (PowerPoint)** | **تکلیف کلاسی – امتحان پایان ترم** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جلسه چهارم**  **اهداف کلی: آشنایی دانشجویان با انواع آلودگی های میکروبی، شیمیایی، فیزیکی مواد غذایی** | | | | | | | |
| **اهداف اختصاصی** | **حیطه‌های اهداف** | **فعالیت استاد** | **فعالیت دانشجو** | **عرصه یادگیری** | **زمان** | **رسانه‌ی کمک آموزشی** | **روش ارزیابی** |
| **. انواع آلودگی های میکروبی، شیمیایی و فیزیکی و فساد مواد غذایی را به همراه راه های پیشگیری از آلودگی و فساد بیان نماید.** | **شناختی** | **سنخرانی- مباحثه - تشویق دانشجو یان برای مشارکت- ارائه تمرین کلاسی** | **مشارکت در بحث ها- یادگیری مباحث عنوان شده – انجام تکلیف کلاسی** | **کلاس درس** | **5/1 ساعت** | **وایت بورد،**  **ویدئو پروژکتور (PowerPoint)** | **تکلیف کلاسی – امتحان پایان ترم** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جلسه پنجم**  **اهداف کلی: آشنایی دانشجویان با فساد مواد غذایی و راههای پیشگیری از آلودگی ها و فساد مواد غذایی** | | | | | | | |
| **اهداف اختصاصی** | **حیطه‌های اهداف** | **فعالیت استاد** | **فعالیت دانشجو** | **عرصه یادگیری** | **زمان** | **رسانه‌ی کمک آموزشی** | **روش ارزیابی** |
| **اپیدمیولوژی ارزیابی خطر برای حفظ سلامت را بیان کند.** | **شناختی** | **سنخرانی- مباحثه - تشویق دانشجو یان برای مشارکت- ارائه تمرین کلاسی** | **مشارکت در بحث ها- یادگیری مباحث عنوان شده – انجام تکلیف کلاسی** | **کلاس درس** | **5/1 ساعت** | **وایت بورد،**  **ویدئو پروژکتور (PowerPoint)** | **تکلیف کلاسی – امتحان پایان ترم** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جلسه ششم**  **اهداف کلی: آشنایی دانشجویان با بهداشت و ایمنی در مراکز طبخ، تولید و توزیع مواد غذایی در مراکز نظامی و اردوگاهها** | | | | | | | |
| **اهداف اختصاصی** | **حیطه‌های اهداف** | **فعالیت استاد** | **فعالیت دانشجو** | **عرصه یادگیری** | **زمان** | **رسانه‌ی کمک آموزشی** | **روش ارزیابی** |
| **بهداشت و ایمنی در مراکز طبخ، تولید و توزیع مواد غذایی در مراکز نظامی و اردوگاه ها را توضیح دهد.**  **اصول، قوانین و استاندارهای ملی نیروهای مسلح را از نظر کیفیت مواد اولیه تولید شده توضیح دهد** | **شناختی** | **سنخرانی- مباحثه - تشویق دانشجو یان برای مشارکت- ارائه تمرین کلاسی** | **مشارکت در بحث ها- یادگیری مباحث عنوان شده – انجام تکلیف کلاسی** | **کلاس درس** | **5/1 ساعت** | **وایت بورد،**  **ویدئو پروژکتور (PowerPoint)** | **تکلیف کلاسی – امتحان پایان ترم** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جلسه هفتم**  **اهداف کلی:**  **آشنایی دانشجویان با بهداشت و ایمنی در انبارها، سردخانه ها، سالن های غذاخوری، خبازخانه ها و قصابی ها** | | | | | | | |
| **اهداف اختصاصی** | **حیطه‌های اهداف** | **فعالیت استاد** | **فعالیت دانشجو** | **عرصه یادگیری** | **زمان** | **رسانه‌ی کمک آموزشی** | **روش ارزیابی** |
| **بهداشت و ایمنی در انبارها و سردخانه ها، سالن های غذاخوری را توضیح دهد.** | **شناختی** | **سنخرانی- مباحثه - تشویق دانشجو یان برای مشارکت- ارائه تمرین کلاسی** | **مشارکت در بحث ها- یادگیری مباحث عنوان شده – انجام تکلیف کلاسی** | **کلاس درس** | **5/1 ساعت** | **وایت بورد،**  **ویدئو پروژکتور (PowerPoint)** | **تکلیف کلاسی – امتحان پایان ترم** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جلسه هشتم**  **اهداف کلی: آشنایی دانشجویان با بهداشت و ایمنی در مراحل تهیه مواد غذایی، حمل و نقل و توزیع** | | | | | | | |
| **اهداف اختصاصی** | **حیطه‌های اهداف** | **فعالیت استاد** | **فعالیت دانشجو** | **عرصه یادگیری** | **زمان** | **رسانه‌ی کمک آموزشی** | **روش ارزیابی** |
| **اپیدمیولوژی ارزیابی خطر برای حفظ سلامت را بیان کند.** | **شناختی** | **سنخرانی- مباحثه - تشویق دانشجو یان برای مشارکت- ارائه تمرین کلاسی** | **مشارکت در بحث ها- یادگیری مباحث عنوان شده – انجام تکلیف کلاسی** | **کلاس درس** | **5/1 ساعت** | **وایت بورد،**  **ویدئو پروژکتور (PowerPoint)** | **تکلیف کلاسی – امتحان پایان ترم** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جلسه نهم**  **اهداف کلی: آشنایی دانشجویان با کنترل نقاط بحران HACCP در سامانه های توزیع در شرایط عادی، بحران و اضطرار به همراه تدوین چک لیست های بازرسی و نحوه استفاده از آن ها در ارتقاء بهداشت** | | | | | | | |
| **اهداف اختصاصی** | **حیطه‌های اهداف** | **فعالیت استاد** | **فعالیت دانشجو** | **عرصه یادگیری** | **زمان** | **رسانه‌ی کمک آموزشی** | **روش ارزیابی** |
| **چک لیست های بازرسی را تدوین کند و با نحوه استفاده از آنها در ارتقاء بهداشتی آشنا باشد.** | **شناختی** | **سنخرانی- مباحثه - تشویق دانشجو یان برای مشارکت- ارائه تمرین کلاسی** | **مشارکت در بحث ها- یادگیری مباحث عنوان شده – انجام تکلیف کلاسی** | **کلاس درس** | **5/1 ساعت** | **وایت بورد،**  **ویدئو پروژکتور (PowerPoint)** | **تکلیف کلاسی – امتحان پایان ترم** |