

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه اول

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۱/۱۹	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۶-۱۴
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه : میکرواورگانسیم های مهم در بهداشت مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با میکرواورگانسیم های مهم در بهداشت مواد غذایی	
اهداف اختصاصی :	
<ul style="list-style-type: none"> - انواع میکرواورگانسیم های عامل فساد در مواد غذایی را نام ببرد. - مهمترین میکرواورگانسیم های عامل مسمومیت و عفونت های ناشی از مواد غذایی را نام ببرد. - شناسایی شرایط رشد و تکثیر - روشهای از بین بردن میکروبیها 	
روش آموزش : حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی : نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی : تکلیف / پروژه / نالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون : آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس :	
1-Food safety and Quality Assurance, WT Hubber T. Isup, 1996. 2-Hand book of food toxicology, S. Deshpande, marcel Dekker, 2002. 3-Modern Food microbiology, James M jay. Physica verlag, 2005 . ۴- آلاینده ها، بهداشت و استاندارد در محیط زیست، تألیف : عباس اسماعیلی ساری، انتشارات نقش مهر، چاپ اول ۱۳۸۱. ۵- تغذیه و بهداشت مواد غذایی: آخرین ویرایش ۶- بهداشت مواد غذایی: دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار	
مدت زمان: دقیقه	• مقدمه : (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)
• کلیات درس	
مدت زمان : ۱۵ دقیقه	▪ بخش اول درس
مدت زمان : ۵ دقیقه	▪ پرسش و پاسخ و استراحت
مدت زمان: ۱۵ دقیقه	▪ بخش دوم درس
مدت زمان : ۵ دقیقه	• جمع بندی و نتیجه گیری

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه دوم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۱/۲۶	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۶-۱۴
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه: اصول و روش های نگهداری مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با اصول نگاهداری مواد غذایی و روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی	
اهداف اختصاصی:	
<ul style="list-style-type: none"> - نحوه اثر روشهای مختلف نگاهداری مواد غذایی مانند انجماد، حرارت، خشک کردن، نمک سود کردن و دودی کردن در از بین بردن یا جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها - مزایا و معایب هر روش - شرایط استفاده از روشهای مختلف 	
روش آموزش: حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی: نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی: تکلیف / پروژه / تالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون: آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس:	
1-Food safety and Quality Assurance, WT Hubber T. Isup, 1996. 2-Hand book of food toxicology, S. Desph pande, marcel Dekker, 2002. 3-Modern Food microbiology, James M jay. Physica verlag, 2005 . ۴- آلاینده ها، بهداشت و استاندارد در محیط زیست، تألیف: عباس اسماعیلی ساری، انتشارات نقش مهر، چاپ اول ۱۳۸۱. ۷- تغذیه و بهداشت مواد غذایی: آخرین ویرایش ۸- بهداشت مواد غذایی: دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار	
کلیات درس	
<ul style="list-style-type: none"> بخش اول درس پریش و پاسخ و استراحت بخش دوم درس 	<ul style="list-style-type: none"> مدت زمان : ۱۵ دقیقه مدت زمان : ۵ دقیقه مدت زمان: ۱۵ دقیقه
جمع بندی و نتیجه گیری	
	مدت زمان : ۵ دقیقه

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه سوم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۲/۳	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۶-۱۴
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه : ادامه بحث اصول و روش های نگهداری مواد	
هدف کلی جلسه : آشنایی با اصول نگهداری مواد غذایی و روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی	
اهداف اختصاصی :	
<ul style="list-style-type: none"> - نحوه اثر روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی مانند انجماد، حرارت، خشک کردن، نمک سود کردن و دودی کردن در از بین بردن یا جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها - مزایا و معایب هر روش - شرایط استفاده از روشهای مختلف 	
روش آموزش : حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی : نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی : تکلیف / پروژه / تالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون : آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس :	
1-Food safety and Quality Assurance, WT Hubber T. Isup, 1996. 2-Hand book of food toxicology, S. Desph pande, marcel Dekker, 2002. 3-Modern Food microbiology, James M jay. Physica verlag, 2005 . ۴- آلاینده ها، بهداشت و استاندارد در محیط زیست، تألیف : عباس اسماعیلی ساری، انتشارات نقش مهر، چاپ اول ۱۳۸۱. ۵- تغذیه و بهداشت مواد غذایی: آخرین ویرایش ۶- بهداشت مواد غذایی: دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار	
• مقدمه : (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: دقیقه
• کلیات درس	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس 	مدت زمان : ۱۵ دقیقه مدت زمان : ۵ دقیقه مدت زمان: ۱۵ دقیقه
• جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان : ۵ دقیقه

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه چهارم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۲/۱۰	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۶-۱۴
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه : مسمومیت های غذایی	
هدف کلی جلسه : شناخت مسمومیت های مختلف مواد غذایی	
اهداف اختصاصی :	
<ul style="list-style-type: none"> - انواع کلی عفونت ها و مسمومیت های ناشی از مواد غذایی را بیان نماید. - در مورد مسمومیت های مهم مواد غذایی از جمله بوتولیسم، مسمومیت با استافیلوکوک اورئوس، اشریشیاکلی، باسیلوس سرئوس و ... توضیح دهد. - مسمومیت های ناشی از سموم و آفتکشها - مسمومیت های ناشی از افزودنی ها و ترکیبات شیمیایی 	
روش آموزش : حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی : نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی : تکلیف / پروژه / نالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون : آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس :	
1-Food safety and Quality Assurance, WT Hubber T. Isup, 1996.	
2-Hand book of food toxicology, S. Deshp pande, marcel Dekker, 2002.	
بهداشت مواد غذایی: دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار	
• مقدمه : (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: دقیقه
• کلیات درس	
بخش اول درس	مدت زمان : ۱۵ دقیقه
پرسش و پاسخ و استراحت	مدت زمان : ۵ دقیقه
بخش دوم درس	مدت زمان: ۱۵ دقیقه
• جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان : ۵ دقیقه

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه پنجم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی: ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس: ۹۹/۱۲/۱۷	
نام درس (واحد): بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۴-۱۶
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان: ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه: ادامه مبحث مسمومیت های غذایی	
هدف کلی جلسه: شناخت مسمومیت های مختلف مواد غذایی	
اهداف اختصاصی:	
<ul style="list-style-type: none"> - انواع کلی عفونت ها و مسمومیت های ناشی از مواد غذایی را بیان نماید. - در مورد مسمومیت های مهم مواد غذایی از جمله بوتولیسم، مسمومیت با استافیلوکوک اورئوس، اشریشیاکلی، باسیلوس سرئوس و ... توضیح دهد. - مسمومیت های ناشی از سموم و آفتکشها - مسمومیت های ناشی از افزودنی ها و ترکیبات شیمیایی 	
روش آموزش: حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی: نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی: تکلیف / پروژه / نالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون: آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس:	
1-Food safety and Quality Assurance, WT Hubber T. Isup, 1996.	
2-Hand book of food toxicology, S. Desph pande, marcel Dekker, 2002.	
۳- بهداشت مواد غذایی: دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار	
مدت زمان: دقیقه	• مقدمه: (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)
• کلیات درس	
مدت زمان: ۱۵ دقیقه	▪ بخش اول درس
مدت زمان: ۵ دقیقه	▪ پرسش و پاسخ و استراحت
مدت زمان: ۱۵ دقیقه	▪ بخش دوم درس
مدت زمان: ۵ دقیقه	• جمع بندی و نتیجه گیری



مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
دانشکده علوم پزشکی لارستان

دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی لارستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
واحد برنامه ریزی درسی و آموزشی



دانشکده علوم پزشکی
خدمات بهداشتی درمانی لارستان

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه ششم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۱۴۰۰/۱/۱۵	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۶-۱۴
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه : آزمون میان ترم	
هدف کلی جلسه : ارزشیابی دانشجو	
اهداف اختصاصی : ارزشیابی دانشجو	
روش آموزش : حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی : نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی : تکلیف / پروژه / تالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون : آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس :	
1-Food safety and Quality Assurance, WT Hubber T. Isup, 1996.	
2-Hand book of food toxicology, S. Desph pande, marcel Dekker, 2002.	
3-Modern Food microbiology, James M jay. Physica verlag, 2005 .	
۴- آلاینده ها، بهداشت و استاندارد در محیط زیست، تألیف : عباس اسماعیلی ساری، انتشارات نقش مهر، چاپ اول ۱۳۸۱.	
۵- تغذیه و بهداشت مواد غذایی: آخرین ویرایش	
۶- بهداشت مواد غذایی: دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار	
• مقدمه : (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: دقیقه
• کلیات درس	
▪ بخش اول درس	مدت زمان : ۱۵ دقیقه
▪ پرسش و پاسخ و استراحت	مدت زمان : ۵ دقیقه
▪ بخش دوم درس	مدت زمان: ۱۵ دقیقه
• جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان : ۵ دقیقه

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه هفتم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۱۴۰۰/۱/۲۲	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۶-۱۴
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه : نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک	
هدف کلی جلسه : آشنایی با عملیات مربوط به نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	
اهداف اختصاصی : - علائم ظاهری فساد در مواد غذایی را بیان نماید. - نحوه نمونه برداری از غذای فاسد یا مشکوک به تقلب را بیان نماید. - مقدار نمونه اخذ شده و شرایط نگهداری نمونه و نحوه ارسال آن به آزمایشگاه را بیان نماید.	
روش آموزش : حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی : نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی : تکلیف / پروژه / تالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون : آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس : 1-Food safety and Quality Assurance, WT Hubber T. Isup, 1996. 2-Hand book of food toxicology, S. Desph pande, marcel Dekker, 2002. 3-Modern Food microbiology, James M jay. Physica verlag, 2005 . ۴- آلاینده ها، بهداشت و استاندارد در محیط زیست، تألیف : عباس اسماعیلی ساری، انتشارات نقش مهر، چاپ اول ۱۳۸۱. ۵- تغذیه و بهداشت مواد غذایی: آخرین ویرایش ۶- بهداشت مواد غذایی: دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار	
• مقدمه : (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: دقیقه
• کلیات درس	مدت زمان: ۱۵ دقیقه
▪ بخش اول درس	مدت زمان: ۵ دقیقه
▪ پرسش و پاسخ و استراحت	مدت زمان: ۱۵ دقیقه
▪ بخش دوم درس	
• جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان: ۵ دقیقه

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه هشتم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۱۴۰۰/۱/۲۹	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۶-۱۴
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه: بازرسی اماکن	
هدف کلی جلسه: آشنایی با بازرسی اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی	
اهداف اختصاصی:	
- اصول بهداشتی حاکم بر اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی	
- نحوه بازرسی از این اماکن	
- نحوه تنظیم صورت جلسه	
روش آموزش: حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی: نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی: تکلیف / پروژه / تالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون: آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس:	
1-Food safety and Quality Assurance, WT Hubber T. Isup, 1996.	
2-Hand book of food toxicology, S. Deshpande, marcel Dekker, 2002.	
3-Modern Food microbiology, James M jay. Physica verlag, 2005 .	
۴- آلاینده ها، بهداشت و استاندارد در محیط زیست، تألیف: عباس اسماعیلی ساری، انتشارات نقش مهر، چاپ اول ۱۳۸۱.	
۵- تغذیه و بهداشت مواد غذایی: آخرین ویرایش	
• مقدمه: (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: دقیقه
• کلیات درس	
▪ بخش اول درس	مدت زمان: ۱۵ دقیقه
▪ پرسش و پاسخ و استراحت	مدت زمان: ۵ دقیقه
▪ بخش دوم درس	مدت زمان: ۱۵ دقیقه
• جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان: ۵ دقیقه

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه نهم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۱۴۰۰/۲/۵	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۶-۱۴
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه: تقلبات مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با تقلبات مواد غذایی	
اهداف اختصاصی:	
- شناخت جنبه های مختلف تقلبات مواد غذایی	
- مثالهایی از انواع تقلبات در مواد غذایی مختلف مانند فرآورده های گوشتی، فرآورده های لبنی، و ...	
- دسته بندی تقلب های مواد غذایی	
- روشهای تشخیص تقلب های مواد غذایی	
روش آموزش: حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی: نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی: تکلیف / پروژه / نالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون: آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس:	
1- Modern Food microbiology, James M jay. Physica verlag, 2005 .	
۲- آلاینده ها، بهداشت و استاندارد در محیط زیست، تألیف: عباس اسماعیلی ساری، انتشارات نقش مهر، چاپ اول ۱۳۸۱.	
۳- تغذیه و بهداشت مواد غذایی: آخرین ویرایش	
۴- بهداشت مواد غذایی: دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار	
• مقدمه: (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: دقیقه
• کلیات درس	
▪ بخش اول درس	مدت زمان: ۱۵ دقیقه
▪ پرسش و پاسخ و استراحت	مدت زمان: ۵ دقیقه
▪ بخش دوم درس	مدت زمان: ۱۵ دقیقه
• جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان: ۵ دقیقه

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه دهم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۱۴۰۰/۲/۱۲	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۴-۱۶
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه: بهداشت شیر و فرآورده های لبنی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با بهداشت شیر و فرآورده های لبنی	
اهداف اختصاصی:	
<ul style="list-style-type: none"> - خصوصیات یک شیر سالم را بر اساس استاندارد ایران بیان نماید. - بیماریهای منتقله از شیر به انسان مانند سل، تب مالت، سیاه زخم و سالمونلوز را بیان نماید. - روشهای بهداشتی نمودن شیر مانند جوشاندن، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون را شرح دهد. - ویژگی های استاندارد کره و خامه در ایران را شرح دهد و خطرات بهداشتی کره و خامه غیر بهداشتی را بیان نماید. 	
روش آموزش: حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی: نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی: تکلیف / پروژه / تالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون: آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس:	
۱- آلاینده ها، بهداشت و استاندارد در محیط زیست، تألیف: عباس اسماعیلی ساری، انتشارات نقش مهر، چاپ اول ۱۳۸۱. ۲- تغذیه و بهداشت مواد غذایی: آخرین ویرایش ۳- بهداشت مواد غذایی: دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار	
مقدمه: (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: دقیقه
کلیات درس	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس 	مدت زمان: ۱۵ دقیقه مدت زمان: ۵ دقیقه مدت زمان: ۱۵ دقیقه
جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان: ۵ دقیقه

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه یازدهم

دانشکد: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۱۴۰۰/۲/۱۹	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۶-۱۴
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه: ادامه مبحث بهداشت شیر و فرآورده های لبنی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با بهداشت شیر و فرآورده های لبنی	
اهداف اختصاصی:	
<ul style="list-style-type: none"> - خصوصیات یک شیر سالم را بر اساس استاندارد ایران بیان نماید. - بیماریهای منتقله از شیر به انسان مانند سل، تب مالت، سیاه زخم و سالمونلوز را بیان نماید. - روشهای بهداشتی نمودن شیر مانند جوشاندن، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون را شرح دهد. - ویژگی های استاندارد کره و خامه در ایران را شرح دهد و خطرات بهداشتی کره و خامه غیر بهداشتی را بیان نماید 	
روش آموزش: حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی: نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی: تکلیف / پروژه / تالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون: آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس:	
۱- آلاینده ها، بهداشت و استاندارد در محیط زیست، تألیف: عباس اسماعیلی ساری، انتشارات نقش مهر، چاپ اول ۱۳۸۱. ۲- تغذیه و بهداشت مواد غذایی: آخرین ویرایش ۳- بهداشت مواد غذایی: دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار	
مقدمه: (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: دقیقه
کلیات درس	
بخش اول درس	مدت زمان: ۱۵ دقیقه
پرسش و پاسخ و استراحت	مدت زمان: ۵ دقیقه
بخش دوم درس	مدت زمان: ۱۵ دقیقه
جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان: ۵ دقیقه

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه دوازدهم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۱۴۰۰/۲/۲۶	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۶-۱۴
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه: بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با بازرسی و بهداشت گوشت و فرآورده های گوشتی	
اهداف اختصاصی:	
<ul style="list-style-type: none"> - اصول کلی بازرسی گوشت را در کشتارگاه بیان نماید. - ویژگی های ظاهری گوشت سالم را بیان نماید. - اصول بهداشتی کشتارگاه ها و ذبح دام را بیان نماید. - بیماریهای منتقله از گوشت به انسان را شرح دهد. 	
روش آموزش: حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی: نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی: تکلیف / پروژه / نالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون: آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس:	
1-Food safety and Quality Assurance, WT Hubber T. Isup, 1996. 2-Hand book of food toxicology, S. Desph pande, marcel Dekker, 2002. 3-Modern Food microbiology, James M jay. Physica verlag, 2005 .	
مقدمه: (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: دقیقه
کلیات درس	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ پرسش و پاسخ و استراحت ▪ بخش دوم درس 	مدت زمان: ۱۵ دقیقه مدت زمان: ۵ دقیقه مدت زمان: ۱۵ دقیقه
جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان: ۵ دقیقه

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه سیزدهم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۱۴۰۰/۳/۲	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۶-۱۴
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه: بازرسی و بهداشت ماهی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با بازرسی و بهداشت ماهی	
اهداف اختصاصی:	
- منابع آلودگی ماهی قبل و بعد از صید را بیان نماید.	
- مشخصات ماهی تازه، ماهی گندیده یا فاسد و ماهی منجمد را بیان نماید.	
- روش نگهداری کوتاه مدت و بلند مدت ماهی ها	
روش آموزش: حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی: نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی: تکلیف / پروژه / تالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون: آزمون پایان ترم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس:	
1-Food safety and Quality Assurance, WT Hubber T. Isup, 1996.	
2-Hand book of food toxicology, S. Desph pande, marcel Dekker, 2002.	
3-Modern Food microbiology, James M jay. Physica verlag, 2005 .	
۴- آلاینده ها، بهداشت و استاندارد در محیط زیست، تألیف: عباس اسماعیلی ساری، انتشارات نقش مهر، چاپ اول ۱۳۸۱.	
۵- تغذیه و بهداشت مواد غذایی: آخرین ویرایش	
۶- بهداشت مواد غذایی: دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار	
مدت زمان: دقیقه	• مقدمه: (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)
• کلیات درس	
مدت زمان: ۱۵ دقیقه	▪ بخش اول درس
مدت زمان: ۵ دقیقه	▪ پرسش و پاسخ و استراحت
مدت زمان: ۱۵ دقیقه	▪ بخش دوم درس
مدت زمان: ۵ دقیقه	• جمع بندی و نتیجه گیری

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه چهارم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی - بهداشت عمومی
سال تحصیلی : ۱۳۹۹-۱۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۱۴۰۰/۳/۹	
نام درس (واحد) : بهداشت مواد غذایی	روز: یکشنبه	ساعت: ۱۶-۱۴
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : ۱۷ نفر	
تعداد واحد: ۲ واحد	مسئول درس: مهندس زهره بریزی	
مدت کلاس: ۴۰ دقیقه	مدرس: مهندس زهره بریزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۱/۷		

عنوان جلسه: افزودنی های مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با مواد افزودنی به ترکیبات غذایی و استانداردهای آن	
اهداف اختصاصی:	
- دسته بندی مواد افزودنی	
- نحوه و شرایط استفاده از افزودنی های مواد غذایی	
- عملکرد افزودنی ها و تاثیر آن بر ماندگاری مواد غذایی	
- عوارض مصرف افزودنی های مواد غذایی	
روش آموزش: حضوری / مجازی / ترکیبی	
امکانات آموزشی: نرم افزار تولید محتوا، اینترنت، کامپیوتر	
فعالیت آموزشی: تکلیف / پروژه / تالار گفتگو	
عنوان و نوع آزمون: آزمون پایان نرم - مجازی (آنلاین)	
منبع درس:	
1-Food safety and Quality Assurance, WT Hubber T. Isup, 1996.	
2-Hand book of food toxicology, S. Desph pande, marcel Dekker, 2002.	
3-Modern Food microbiology, James M jay. Physica verlag, 2005 .	
۴- آلاینده ها، بهداشت و استاندارد در محیط زیست، تألیف: عباس اسماعیلی ساری، انتشارات نقش مهر، چاپ اول ۱۳۸۱.	
• مقدمه: (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: دقیقه
• کلیات درس	
▪ بخش اول درس	مدت زمان: ۱۵ دقیقه
▪ پرسش و پاسخ و استراحت	مدت زمان: ۵ دقیقه
▪ بخش دوم درس	مدت زمان: ۱۵ دقیقه
• جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان: ۵ دقیقه

