

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

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه اول

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی : ۹۹-۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد) :	روز: دوشنبه	ساعت: ۱۰-۸
کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	تعداد دانشجویان :	
نوع واحد: نظری - عملی	مسئول درس: مهندس پرویزی	
تعداد واحد: ۲	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه
	مدرس: مهندس پرویزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه : تعریف بهداشت مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با تعریف بهداشت مواد غذایی	
اهداف اختصاصی : دانشجو در پایان دوره باید بتواند: مقدمه و مفاهیم بهداشت مواد غذایی را شرح دهد.	
روش آموزش : مجازی	
امکانات آموزشی : کامپیوتر ، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی : تکلیف	
عنوان و نوع آزمون : -	
منبع درس :	
Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
• مقدمه : (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی: ۹۹-۴۰۰	تاریخ ارائه درس: ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد): کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	روز: دوشنبه	ساعت: ۸-۱۰
نوع واحد: نظری - عملی	تعداد دانشجویان:	
تعداد واحد: ۲	مسئول درس: مهندس پرویزی	
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه: فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با فن آوری و روش های نگهداری مواد غذایی	
اهداف اختصاصی: دانشجو در پایان دوره باید بتواند: انواع روش های نگهداری و فن آوری ذخیره سازی را شرح دهد	
روش آموزش: مجازی	
امکانات آموزشی: کامپیوتر، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی: تکلیف	
عنوان و نوع آزمون: -	
منبع درس: Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مقدمه: (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی : ۴۰۰-۹۹	تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد) : کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	روز: دوشنبه	ساعت: ۸-۱۰
نوع واحد: نظری - عملی	تعداد دانشجویان :	
تعداد واحد: ۲	مسئول درس: مهندس پرویزی	
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه : آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی	
اهداف اختصاصی : دانشجو در پایان دوره باید بتواند: روند تولید، تهیه، بسته بندی بهداشتی و عرضه را شرح دهد	
روش آموزش : مجازی	
امکانات آموزشی : کامپیوتر ، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی : تکلیف	
عنوان و نوع آزمون : -	
منبع درس : Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مدت زمان: ۹۰ دقیقه	• مقدمه : (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی : ۴۰۰-۹۹	تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد) : کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	روز: دوشنبه ساعت: ۸-۱۰	
نوع واحد: نظری - عملی	تعداد دانشجویان :	
تعداد واحد: ۲	مسئول درس: مهندس پرویزی	
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه : افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با افزودنی های مجاز و غیر مجاز مواد غذایی	
اهداف اختصاصی : دانشجو در پایان دوره باید بتواند: با افزودنی های مجاز و غیر مجاز آشنا و آنها را شرح دهد.	
روش آموزش : مجازی	
امکانات آموزشی : کامپیوتر ، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی : تکلیف	
عنوان و نوع آزمون : -	
منبع درس : Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مقدمه : (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه

دانشکده: بهداشت		گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط		مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط	
سال تحصیلی : ۹۹-۴۰۰		تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۱/۱			
نام درس (واحد) :		روز: دوشنبه ساعت: ۸-۱۰			
کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی		نوع واحد: نظری - عملی			
تعداد واحد: ۲		تعداد دانشجویان :			
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه		مسئول درس: مهندس پرویزی			
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		مدرس: مهندس پرویزی			

عنوان جلسه : انواع روش های بهداشتی ضد عفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با انواع روش های بهداشتی ضد عفونی تجهیزات و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
اهداف اختصاصی : دانشجو در پایان دوره باید بتواند: نحوه تهیه ضد عفونی، نحوه ضد عفونی کردن و روش های بی خطر سازی را شرح دهد.	
روش آموزش : مجازی	
امکانات آموزشی : کامپیوتر ، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی : تکلیف	
عنوان و نوع آزمون : -	
منبع درس : Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
• مقدمه : (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی : ۹۹-۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد) : کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	روز: دوشنبه	ساعت: ۸-۱۰
نوع واحد: نظری - عملی	تعداد دانشجویان :	
تعداد واحد: ۲	مسئول درس: مهندس پرویزی	
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه : روش های بهداشت فردی کارگران و کارکنان اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با روش های بهداشت فردی کارگران و کارکنان اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
اهداف اختصاصی : دانشجو در پایان دوره باید بتواند: دستورالعمل ها و نکات بهداشت فردی را شرح دهد.	
روش آموزش : مجازی	
امکانات آموزشی : کامپیوتر ، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی : تکلیف	
عنوان و نوع آزمون : -	
منبع درس : Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
• مقدمه : (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی : ۹۹-۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد) : کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	روز: دوشنبه ساعت: ۸-۱۰	
نوع واحد: نظری - عملی	تعداد دانشجویان :	
تعداد واحد: ۲	مسئول درس: مهندس پرویزی	
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه : بازرسی مراکز تهیه و فروش مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با بازرسی مراکز تهیه و فروش مواد غذایی	
اهداف اختصاصی : دانشجو در پایان دوره باید بتواند: اصول بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی را توضیح دهد.	
روش آموزش : مجازی	
امکانات آموزشی : کامپیوتر ، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی : تکلیف	
عنوان و نوع آزمون : -	
منبع درس : Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مقدمه : (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی: ۹۹-۴۰۰	تاریخ ارائه درس: ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد): کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	روز: دوشنبه	ساعت: ۸-۱۰
نوع واحد: نظری - عملی	تعداد دانشجویان:	
تعداد واحد: ۲	مستول درس: مهندس پرویزی	
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه: قوانین و آیین نامه ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با قوانین و آیین نامه ها و استانداردهای مرتبط با اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
اهداف اختصاصی: دانشجو در پایان دوره باید بتواند: قوانین و آیین نامه های مرتبط یا مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی را شرح دهد.	
روش آموزش: مجازی	
امکانات آموزشی: کامپیوتر، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی: تکلیف	
عنوان و نوع آزمون: -	
منبع درس: Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مدت زمان: ۹۰ دقیقه	• مقدمه: (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی: ۹۹-۴۰۰	تاریخ ارائه درس: ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد): کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	روز: دوشنبه ساعت: ۸-۱۰	
نوع واحد: نظری - عملی	تعداد دانشجویان:	
تعداد واحد: ۲	مسئول درس: مهندس پرویزی	
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه: روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون	
هدف کلی جلسه: آشنایی با روش های پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون	
اهداف اختصاصی: دانشجو در پایان دوره باید بتواند: انواع مختلف روش ها پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون را شرح و کاربرد هر یک را بیان نماید.	
روش آموزش: مجازی	
امکانات آموزشی: کامپیوتر، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی: تکلیف	
عنوان و نوع آزمون: -	
منبع درس: Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مدت زمان: ۹۰ دقیقه	• مقدمه: (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)

دانشکده: بهداشت		گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی: ۹۹-۴۰۰		تاریخ ارائه درس: ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد): کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی		روز: دوشنبه ساعت: ۸-۱۰	
نوع واحد: نظری - عملی		تعداد دانشجویان:	
تعداد واحد: ۲		مسئول درس: مهندس پرویزی	
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه		مدرس: مهندس پرویزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹			

عنوان جلسه: خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با خصوصیات ساختمانی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
اهداف اختصاصی: دانشجو در پایان دوره باید بتواند: ویژگی و شرایط ساختمانی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی از قبیل دیوار، کف، سقف، و وسایل را توضیح دهد	
روش آموزش: مجازی	
امکانات آموزشی: کامپیوتر، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی: تکلیف	
عنوان و نوع آزمون: -	
منبع درس: Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مقدمه: (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی: ۹۹-۴۰۰	تاریخ ارائه درس: ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد): کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	روز: دوشنبه	ساعت: ۸-۱۰
نوع واحد: نظری - عملی	تعداد دانشجویان:	
تعداد واحد: ۲	مسئول درس: مهندس پرویزی	
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه: تهیه در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با تهیه در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
اهداف اختصاصی: دانشجو در پایان دوره باید بتواند: راه اندازی و نحوه کارکرد با دستگاه تهیه و همچنین مقدار تهیه مورد نیاز برای هر مکان را شرح نماید.	
روش آموزش: مجازی	
امکانات آموزشی: کامپیوتر، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی: تکلیف	
عنوان و نوع آزمون: -	
منبع درس: Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مقدمه: (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی: ۹۹-۴۰۰	تاریخ ارائه درس: ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد): کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	روز: دوشنبه	ساعت: ۸-۱۰
نوع واحد: نظری - عملی	تعداد دانشجویان:	
تعداد واحد: ۲	مسئول درس: مهندس پرویزی	
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه: تامین آب آشامیدنی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با تامین آب آشامیدنی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
اهداف اختصاصی: دانشجو در پایان دوره باید بتواند: روش های تامین آب آشامیدنی و همچنین نحوه تامین آن را شرح دهد.	
روش آموزش: مجازی	
امکانات آموزشی: کامپیوتر، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی: تکلیف	
عنوان و نوع آزمون: -	
منبع درس: Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مقدمه: (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه

دانشکده: بهداشت		گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط		مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط	
سال تحصیلی: ۹۹-۴۰۰		تاریخ ارائه درس: ۹۹/۱۱/۱			
نام درس (واحد):		روز: دوشنبه ساعت: ۸-۱۰			
کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی		تعداد دانشجویان:			
نوع واحد: نظری - عملی		مستول درس: مهندس پرویزی			
تعداد واحد: ۲		مدت کلاس: ۹۰ دقیقه			
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه		مدرس: مهندس پرویزی			
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹					

عنوان جلسه: دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با دفع زباله در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
اهداف اختصاصی: دانشجو در پایان دوره باید بتواند: روشهای تولید و دفع زباله و همچنین روشهای نگهداری در محل تا هنگام دفع را توضیح دهد.	
روش آموزش: مجازی	
امکانات آموزشی: کامپیوتر، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی: تکلیف	
عنوان و نوع آزمون: -	
منبع درس: Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مقدمه: (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی : ۹۹-۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد) :	روز: دوشنبه	ساعت: ۸-۱۰
کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	تعداد دانشجویان :	
نوع واحد: نظری - عملی	مسئول درس: مهندس پرویزی	
تعداد واحد: ۲	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه : تصفیه و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با تصفیه و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
اهداف اختصاصی : دانشجو در پایان دوره باید بتواند: نحوه تولید، جمع آوری و دفع فاضلاب در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی را بیان کند.	
روش آموزش : مجازی	
امکانات آموزشی : کامپیوتر ، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی : تکلیف	
عنوان و نوع آزمون : -	
منبع درس : Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مقدمه : (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی : ۹۹-۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد) :	روز: دوشنبه	ساعت: ۸-۱۰
کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	تعداد دانشجویان :	
نوع واحد: نظری - عملی	مسئول درس: مهندس پرویزی	
تعداد واحد: ۲	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه : نمونه برداری از انواع مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با نمونه برداری از انواع مواد غذایی	
اهداف اختصاصی :	
دانشجو در پایان دوره باید بتواند:	
با انواع روش های نمونه برداری از موادی مانند نان، گوشت و ... آشنا باشد و توضیح دهد	
روش آموزش : مجازی	
امکانات آموزشی : کامپیوتر ، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی : تکلیف	
عنوان و نوع آزمون : -	
منبع درس :	
Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition.	
رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران	
فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مدت زمان: ۹۰ دقیقه	• مقدمه : (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی: ۹۹-۴۰۰	تاریخ ارائه درس: ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد): کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	روز: دوشنبه	ساعت: ۸-۱۰
نوع واحد: نظری - عملی	تعداد دانشجویان:	
تعداد واحد: ۲	مسئول درس: مهندس پرویزی	
مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی	
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه: نمونه برداری از سطوح، وسایل و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با نمونه برداری از سطوح، وسایل و اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	
اهداف اختصاصی: دانشجو در پایان دوره باید بتواند: با نمونه برداری و روشهای مختلف نمونه برداری از سطوح و وسایل آشنایی و شرح نماید.	
روش آموزش: مجازی	
امکانات آموزشی: کامپیوتر، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی: تکلیف	
عنوان و نوع آزمون: -	
منبع درس: Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition. رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مقدمه: (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: مهندسی بهداشت محیط	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی : ۹۹-۴۰۰	تاریخ ارائه درس : ۹۹/۱۱/۱	
نام درس (واحد) :	روز: دوشنبه	ساعت: ۸-۱۰
کنترل بهداشتی اماکن تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی	تعداد دانشجویان :	
نوع واحد: نظری - عملی	مسئول درس: مهندس پرویزی	
تعداد واحد: ۲	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	مدرس: مهندس پرویزی
تاریخ تدوین / بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹		

عنوان جلسه : آزمایشات میکروبی و شاخص در مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با آزمایشات میکروبی و شاخص در مواد غذایی	
اهداف اختصاصی :	
دانشجو در پایان دوره باید بتواند:	
انواع آزمایشات و شاخص های میکروبی از قبیل شمارش کلی میکروبی و شمارش کلیفرم ها را شرح نماید.	
روش آموزش : مجازی	
امکانات آموزشی : کامپیوتر ، سامانه نوید	
فعالیت آموزشی : تکلیف	
عنوان و نوع آزمون : -	
منبع درس :	
Ray. B(2013), "Fundament food Microbiology", CRC Press: 5 edition.	
رکنی نوردهر(۱۳۹۱)، اصول بهداشت مواد غذایی، انتشارات دانشگاه تهران	
فرج زاده الان داود(۱۳۸۷)، بهداشت مواد غذایی، انتشارات نوردانش دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله(عج)	
مقدمه : (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد.)	مدت زمان: ۹۰ دقیقه