

بسمه تعالی  
دانشگاه علوم پزشکی تبریز

طرح درس

رشته و مقطع تحصیلی:

دانشکده: بهداشت و تغذیه  
کارشناسی بهداشت محیط  
نام واحد درسی: بازرسی و کنترل بهداشتی مواد غذایی  
نام مدرس: دکتر عزیز همایونی‌راد  
تعداد واحد نظری: ۱  
گروه آموزشی: علوم و صنایع غذایی

جلسه	تاریخ	روز	ساعت	محتوا/ عنوان	هدف/اهداف کلی	روش تدریس	وسایل کمک آموزشی	ارزیابی
۱	۸۹/۶/۳۱	چهارشنبه	۱۴-۱۶	ارائه طرح درسی	آشنائی با دانشجویان، بیان اهداف و معرفی منابع و نحوه ارزشیابی و نمره-گذاری	سخنرانی و پرسش و پاسخ	اسلاید پاورپوینت	تستی
۲	۸۹/۷/۷	چهارشنبه	۱۴-۱۶	بازرسی مواد غذایی	آشنائی دانشجویان با تعریف و مراحل بازرسی مواد غذایی	سخنرانی و پرسش و پاسخ	اسلاید پاورپوینت	تستی
۳	۸۹/۷/۱۴	چهارشنبه	۱۴-۱۶	نمونه برداری مواد غذایی	آشنائی دانشجویان با تعریف و روش-های نمونه برداری مواد غذایی	سخنرانی و پرسش و پاسخ	اسلاید پاورپوینت	تستی
۴	۸۹/۷/۲۱	چهارشنبه	۱۴-۱۶	ترکیب شیمیایی مواد غذایی	آشنائی دانشجویان با ترکیب شیمیایی مواد غذایی	سخنرانی و پرسش و پاسخ	اسلاید پاورپوینت	تستی
۵	۸۹/۷/۲۸	چهارشنبه	۱۴-۱۶	روش‌های کنترل میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی	آشنائی دانشجویان با روش‌های کنترل میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی	سخنرانی و پرسش و پاسخ	اسلاید پاورپوینت	تستی
۶	۸۹/۸/۵	چهارشنبه	۱۴-۱۶	آزمون میان ترم	ارزشیابی میزان پیشرفت دانشجویان	امتحان تستی	اسلاید پاورپوینت	تستی
۷	۸۹/۸/۱۲	چهارشنبه	۱۴-۱۶	مسمومیت‌های غذایی	آشنائی دانشجویان با انواع مسمومیت‌های غذایی	سخنرانی و پرسش و پاسخ	اسلاید پاورپوینت	تستی
۸	۸۹/۸/۱۹	چهارشنبه	۱۴-۱۶	آلودگی‌های محیطی در مواد غذایی	آشنائی دانشجویان با بقایای سموم، هورمون‌ها، آنتی‌بیوتیک‌ها و فلزات سنگین در مواد غذایی	سخنرانی و پرسش و پاسخ	اسلاید پاورپوینت	تستی
۹	۸۹/۹/۳	چهارشنبه	۱۴-۱۶	اصول حسپ سیستم	آشنائی دانشجویان با اصول سیستم حسپ (تجزیه و تحلیل خطر در نقاط کنترل بحرانی)	سخنرانی و پرسش و پاسخ	اسلاید پاورپوینت	تستی
۱۰	۸۹/۹/۱۰	چهارشنبه	۱۴-۱۶	سمینار کلاسی	نگارش و ارائه مقاله‌ای مروری در موضوعی خاص و مرتبط با سرفصل-های درسی	سخنرانی و پرسش و پاسخ	اسلاید پاورپوینت	تستی
نحوه ارزشیابی دانشجویان: در مجموع از ۲۰ امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه‌ای، آزمون میان ترم و آزمون پایان ترم ۵ امتیاز تعلق می‌گیرد.					منابع درسی: ۱- مبانی کنترل کیفیت در صنایع غذایی، مهندس رسول پایان. ۲- اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر رکنی.			

