



معاونت آموزشی  
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی  
شناسنامه دروس (Course Syllabus)

### ۱) اطلاعات درس

نام درس: بهداشت و ایمنی شیر و فرآورده ها	شماره درس: ۲۰۱۴۱۵۳۱
دوره و رشته: کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی	
نوع ارائه درس: نظری ■ عملی □ کارآموزی □ کارورزی □	
تعداد واحد: ۲ واحد نظری	مدت زمان ارائه درس: ۳۴ ساعت
سال تحصیلی: ۱۴۰۳۱	پیش نیاز: ندارد

### ۲) مدیریت درس

گروه ارائه دهنده: بهداشت و ایمنی مواد غذایی	استاد مسئول درس: دکتر مهران صیادی
رشته تحصیلی: بهداشت مواد غذایی	ایمیل: <a href="mailto:mehransayadi62@gmail.com">mehransayadi62@gmail.com</a>

### ۳) اهداف کلی یادگیری درس

- ✓ آشنایی با بهداشت مواد غذایی و تقلب در آنها
- ✓ آشنایی با گوشت فرآورده های گوشتی و تقلب در آنها
- ✓ آشنایی با شیر فرآورده های لبنی و تقلب در آنها
- ✓ آشنایی با فرآورده های نان و غلات و تقلب در آنها
- ✓ آشنایی با روغن و فرآورده های روغتی و تقلب در آنها
- ✓ آشنایی با سایر مواد غذایی و تقلبات رایج در آنها
- ✓ توانایی انجام سخنرانی در کلاس
- ✓ شرکت در بحث های کلاسی
- ✓ توانایی پاسخ دادن به سوالات
- ✓ به اهمیت مبحث تقلبات مواد غذایی واقف باشد.
- ✓ نسبت به کسب دانش و توانمندی مرتبط با کنترل کیفیت مواد غذایی از لحاظ تقلبات توجه کند.

### ۴) محتوای آموزشی

#### الف) مباحث نظری



معاونت آموزشی  
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی  
شناسنامه دروس (Course Syllabus)

ردیف	عنوان مبحث درسی	مدت آموزش (ساعت)	استاد ارائه دهنده	تعداد سوالات	تعداد سوالات (سطوح تاکسونومی)		
					سطح ۱ (یادآوری اصول و دانش نظری)	سطح ۲ (تشخیص و تفسیر مطالب)	سطح ۳ (کاربرد و حل مسئله)
۱	بهداشت مواد غذایی و تغلب در آنها	۶ ساعت	دکتر صیادی	۳	۰	۱	۰
۲	گوشت فرآورده های گوشتی و تغلب در آنها	۶ ساعت	دکتر صیادی	۳	۰	۱	۰
۳	شیر فرآورده های لبنی و تغلب در آنها	۶ ساعت	دکتر صیادی	۳	۰	۱	۰
۴	فرآورده های نان و غلات و تغلب در آنها	۶ ساعت	دکتر صیادی	۳	۰	۱	۰
۵	روغن و فرآورده های روغتی و تغلب در آنها	۴ ساعت	دکتر صیادی	۳	-	-	۱
۶	سایر مواد غذایی و تغلبات رایج در آنها	۶ ساعت	دکتر صیادی	۳	-	۱	-

**(۵) راهبردهای آموزشی**

- استاد محوری
- فراگیر محوری
- جمع آوری اطلاعات

**(۶) روش های یاددهی**

- سخنرانی فعال
- طراحی پرسش و پاسخ
- بارش افکار
- طراحی پروژه

**(۷) مسئولیت های دانشجو (روش های یادگیری)**

- مطالعه متون
- یادگیری شفاهی و انتقال اطلاعات از طریق شنیدن
- نکته برداری
- ارائه سمینار



## ۸) رسانه ها و وسائل آموزشی مورد نیاز

- کامپیوتر
- ویدیو پروژکتور
- آزمایشگاه مواد غذایی

## ۹) میزان مشارکت اساتید (%)

- ۱۰۰ دکتر صیادی

## ۱۰) منابع اصلی درس

سلامت غذا و شناساساس اندازه گیری انواع تقلبات رایج مواد غذایی

تقلبات مواد غذایی

## ۱۱) روش های ارزیابی

- امتحان پایان ترم
- حضور فعال در کلاس
- سمینار کلاسی

## ۱۲) نحوه محاسبه نمره کل

- امتحان پایان ترم ۱۴ نمره
- سمینار ۲ نمره
- مشارکت فعال در جلسات کلاس ۴ نمره

## ۱۳) مقررات درس

- تعداد دفعات مجاز غیبت موجه در جلسات نظری: ۱۷/۴
- حداقل نمره قبولی: ۱۴

## ۱۴) توضیحات ضروری

- شناسنامه درس در ابتدای نیمسال تحصیلی تهیه و اطلاع رسانی می گردد. در صورت بروز مسائل پیش بینی نشده، استاد مسئول درس می تواند با هماهنگی دفتر توسعه آموزش (EDO) دانشکده تغییرات ضروری را در برنامه ایجاد نماید.



معاونت آموزشی  
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی  
شناسنامه دروس (Course Syllabus)

---

- با توجه به مقطع تحصیلی، یادگیری در کلاس بیشتر مشارکتی خواهد بود تا سخنرانی استاد. بنابراین، مطالعه پیش از کلاس برای شرکت فعال تر در بحث‌های کلاسی ضروری می‌باشد.