



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: ۱۷۱۵۱۴
دوره و رشته: کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی	
نوع ارائه درس: نظری ■ عملی □ کارآموزی □ کارورزی □	
تعداد واحد: ۱ واحد نظری	مدت زمان ارائه درس: ۱۷ 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: mehransayadi62@gmail.com

۳) اهداف کلی یادگیری درس

- ✓ آشنایی با اهمیت شیر در تغذیه انسان
- ✓ آشنایی با تولید شیر و عوامل موثر بر ترکیبات شیر
- ✓ - آگاهی از کیفیت ترکیبات شیر و انواع تقلبات در شیر
- ✓ - آشنایی عفونت ها و مسمومیت های باکتریایی ناشی از مصرف شیر و فرآورده های آن
- ✓ - آشنایی آلودگی شیر و فرآورده های آن به قارچهای بیماریزا و سموم قارچی
- ✓ آشنایی عفونت های انگلی منتقله از شیر و فرآورده های آن
- ✓ آشنایی عوامل حساس کننده اختصاصی و غیر اختصاصی در شیر
- ✓ آشنایی مواد شیمیایی و سایر مواد خارجی در شیر
- ✓ آشنایی بهداشت شیر در مرحله تولید، جمع آوری، حمل و نقل و فرآوری شیر
- ✓ آشنایی آزمایشات ارزیابی کیفیت شیر
- ✓ آشنایی آزمایش شیر برای باقیمانده دارویی در دامداری
- ✓ آشنایی مدیریت کردن معیارهای شیر قبل و پس از فرآوری
- ✓ آشنایی مقررات بازرسی و نظارت بر شیر و فرآورده های آن در ایران و جهان
- ✓ توانایی انجام سخنرانی در کلاس
- ✓ شرکت در بحث های کلاسی
- ✓ توانایی پاسخ دادن به سوالات
- ✓ به اهمیت مبحث کیفیت و ایمنی شیر و فرآورده های آن واقف باشد.



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

✓ نسبت به کسب دانش و توانمندی مرتبط با کنترل کیفیت محصولات لبنی توجه کند.

✓

(۴) محتوای آموزشی
الف) مباحث نظری

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 و ایمنی شیر خام	۲ ساعت	دکتر صیادی	۱	۰	۱	۰
۲	بهداشت شیر در مرحله تولید، جمع آوری، حمل و نقل و فرآوری شیر	۲ ساعت	دکتر صیادی	۱	۰	۱	۰
۳	عفونت ها و مسمومیت های باکتریایی ناشی از مصرف شیر و فرآورده های آن و آلودگی شیر و فرآورده های آن به قارچهای بیماریزا و سموم قارچی و عفونت های انگلی منتقله از شیر و فرآورده های آن	۲ ساعت	دکتر صیادی	۱	۰	۱	۰
۴	بهداشت و ایمنی محصولات تخمیری لبنی	۲ ساعت	دکتر صیادی	۱	۰	۱	۰
۵	بهداشت و ایمنی محصولات تخمیری لبنی	۲ ساعت	دکتر صیادی	۱	-	-	۱
۶	بهداشت و ایمنی غیر تخمیری لبنی	۲ ساعت	دکتر صیادی	۱	-	۱	-
۷	بهداشت و ایمنی غیر تخمیری لبنی	۲ ساعت	دکتر صیادی	۱	۱	-	-
۸	مقررات بازرسی و نظارت بر شیر و فرآورده های آن در ایران و جهان	۲ ساعت	دکتر صیادی	۱	-	-	۱
۹	فرایندهای حرارتی و سالم سازی شیر و فرآورده های آن	۲ ساعت	دکتر صیادی	۱	-	-	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 (%)

- ۷۰٪ دکتر صیادی
- ۳۰٪ دانشجویان

۱۰) منابع اصلی درس

۱- کریم، گینی و فرخنده، عباس، شیر و بهداشت همگانی آخرین انتشار

۲- کریم، گیتی، شیر و فرآورده های آن، آخرین انتشار

۳- فرخنده، عباس، روشهای آزمایش شیر و فرآورده های آن جلد اول و دوم. آخرین انتشار

4. Eckles, C., Combs, W.B., and Macy, H. Milk and Milk Products. Tata McGraw Hill Publishing company Limited, New Dehli. ,latest edition.

5. Mathur, M.P., Datta Roy, D., and Dinakar. Text book of Dairy Chemistry, Indian Council of agricultural Research (ICAR), India. PP.456. ,latest edition.



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.
- 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 بحث های کلاسی ضروری می باشد.