

طرح درس (آموزش آنلاین و مجازی)

بخش الف:

نام و نام خانوادگی مدرس: دکتر سعید دعائی	آخرین مدرک تحصیلی: دکترای تخصصی	رشته تحصیلی: علوم تغذیه	مرتبه علمی: استادیار
گروه آموزشی: آموزش بهداشت	نام دانشکده: بهداشت	رشته تحصیلی فراگیران: بهداشت عمومی مقطع: کارشناسی	
عنوان واحد درسی به طور کامل: بهداشت مواد غذایی	تعداد واحد: ۱,۵ واحد	تعداد جلسه: ۱۶ جلسه	محل تدریس: مجازی

بخش ب:

ردیف	جلسه	هدف کلی جلسه	اهداف ویژه رفتاری (بر اساس سه حیطه اهداف آموزشی: شناختی، عاطفی، روان حرکتی)	روش های یاددهی	رفتار ورودی	وسایل آموزشی	فعالیت های یادگیری	شیوه ارزشیابی		منابع تدریس
					ارزشیابی			متد	درصد	
۱.	۱	کلیات بهداشت مواد غذایی	دانشجو بتواند • تعاریف و اصول اولیه بهداشت مواد غذایی را تشریح نماید	سخنرانی (آموزش آنلاین)	- پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر رکنی	
۲.	۲	آشنایی با رایج-ترین عوامل آلودگی مواد غذایی	دانشجو بتواند • باکتری های مهم آلوده کننده غذا را نام ببرد	سخنرانی (آموزش آنلاین)	- پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	میکروبیول وژی مواد غذایی مدرن جی، میکروبیول وژی مواد غذایی فریزر	

۳.	۳	آشنایی با رایج‌ترین عوامل آلودگی مواد غذایی	دانشجو بتواند مسمومیت‌های غذایی را توضیح دهد.	•	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	کتاب تغذیه کراوس
۴.		آشنایی با رایج‌ترین عوامل آلودگی مواد غذایی	دانشجو بتواند مسمومیت ناشی از داروها و مواد شیمیایی را توضیح دهد	•	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	کتاب تغذیه کراوس
۵.		آشنایی با فساد مواد غذایی	دانشجو بتواند نقش میکروب‌های فاسد کننده غذاها را بداند.	•	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	کتاب تغذیه کراوس
۶.		آشنایی با فساد مواد غذایی	دانشجو بتواند نقش حرارت و Ph در فساد مواد غذایی را توضیح دهد.	•	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید ادوب کانکت	انجام تکلیف	انجام تکالیف	کتاب تغذیه کراوس
۷.		آشنایی با فساد مواد غذایی	دانشجو بتواند نقش اکسیژن، گرما، نو و رطوبت را در فساد مواد غذایی توضیح دهد.	•	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید ادوب کانکت	انجام تکلیف	انجام تکالیف	کتاب تغذیه کراوس
۸.		آشنایی با روش‌های نگهداری مواد غذایی	دانشجو بتواند نقش روش‌های فیزیکی در نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد.	•	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	اصول نگهداری مواد غذایی فاطمی
۹.		آشنایی با روش‌های نگهداری مواد غذایی	دانشجو بتواند نقش کنسروها و انجماد در نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد.	•	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	کتاب تغذیه کراوس

۱۰.	آشنایی با روش های نگهداری مواد غذایی	دانشجو بتواند نقش پر توها و روش های شیمیایی در نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد.	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	اصول نگهداری مواد غذایی فاطمی
۱۱.	آشنایی با روش های نگهداری مواد غذایی	دانشجو بتواند نقش عمل آوری در نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد.	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	اصول نگهداری مواد غذایی فاطمی
۱۲.	آشنایی با روش های نگهداری مواد غذایی	دانشجو بتواند نقش دود دادن و استفاده از اسید در نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد.	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	اصول نگهداری مواد غذایی فاطمی
۱۳.	آشنایی با روش های نگهداری مواد غذایی	دانشجو بتواند نقش بسته بندی در نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد.	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	اصول نگهداری مواد غذایی فاطمی
۱۴.	آشنایی با بهداشت مواد غذایی در بیمارستان ها	دانشجو بتواند نحوه صحیح نگهداری مواد غذایی در بیمارستان را توضیح دهد.	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	دستورالعمل های وزارت بهداشت
۱۵.	آشنایی با بهداشت مواد غذایی در بیمارستان ها	دانشجو بتواند نحوه صحیح طبخ مواد غذایی در بیمارستان را توضیح دهد.	سخنرانی (آموزش آنلاین)	-پرسشنامه آنلاین	سامانه نوید	انجام تکلیف	انجام تکالیف	دستورالعمل های وزارت بهداشت

دستورالعمل ل های وزارت بهداشت	انجام تکالیف	انجام تکلیف	سامانه نوید	-پرسشنامه آنلاین	سخنرانی (آموزش آنلاین)	دانشجو بتواند • نقش بهداشتی ارائه مواد غذایی به بیماران را توضیح دهد.	آشنایی با بهداشت مواد غذایی در بیمارستان ها	۱۶.
--	--------------	----------------	-------------	------------------	---------------------------	--	--	-----

قوانین آموزشی مورد نظر استاد وفق مقررات آموزشی:

- ۱- هر هفته و در روز و ساعت مقرر برای کلاس، منتظر محتوای جدید در سامانه نوید باشید.
- ۲- تکالیف را در مهلت تعیین شده پاسخ دهید.
- ۳- اجازه دارید سوالات خود را در پیام یا گفتگو پرسید.
- ۴- جلسه هفدهم به امتحان و ارزشیابی اختصاص می یابد.

موفق باشید