



طرح درس (آموزش آنلاین و مجازی)

بخش الف:

| | | | |
|--|--------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| نام و نام خانوادگی مدرس: دکتر فاطمه عزیزی سلیمان | آخرین مدرک تحصیلی: دکتری تخصصی (PhD) | رشته تحصیلی: علوم تغذیه | مرتبه علمی: استادیار |
| گروه آموزشی: تغذیه | نام دانشکده: بهداشت | رشته تحصیلی فراگیران علوم تغذیه | مقطع: کارشناسی پیوسته |
| نیمسال تحصیلی: دوم ۹۹ | تعداد فراگیران: ۱۳ | محل تدریس: دانشکده بهداشت | عنوان درس پیش نیاز: تغذیه اساسی ۱ و |
| عنوان واحد درسی به طور کامل: مدیریت خدمات غذایی | تعداد واحد: ۲ | تعداد جلسه: ۱۷ | |

۲

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 |
|------|------|--|--|--|--|--|--------------------------|--|---|-----|-------------|
| | | | | پادکست | پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) حل مسئله | | | | ارزشیابی | متد | |
| ۱ | ۱ | آشنایی با شرایط لازم جهت ارائه خدمات غذایی | در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند: ۱ - انواع خدمات غذایی قابل ارائه را بیان کند. ۲ - برنامه ریزی، سازماندهی و مدیریت در خدمات غذایی را تشریح نماید. ۳ - انواع سطوح مدیریتی در ارائه خدمات غذایی را بشناسد. | ۱. پادکست ۲. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۳. حل مسئله | رفتار ورودی آشنایی با شرایط لازم جهت ارائه خدمات غذایی ارزشیابی با: - پرسش در گفتگو | ۱. سامانه نوید ۲. نرم افزار پاورپوینت | ۱. بحث ۲. انجام تکلیف | ۱. شرکت در بحث ۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۳۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۶۰ درصد (تشریحی و چهارگزینه ای) | مدیریت بخش غذا، راهنمای مراکز تهیه غذا تألیف مریم قوام صدری، کتبیبه درخشانی | | |
| ۲ | ۲ | تشریح واحد | در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند: تشریح واحد | ۱. پادکست ۲. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) | تشریح واحد عملیاتی توزیع | ۱. سامانه نوید ۲. نرم افزار | ۱. بحث ۲. انجام تکلیف | ۱. شرکت در بحث ۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۳۰ درصد | مدیریت بخش غذا، راهنمای | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|---|---|--|---|
| | | عملیاتی توزیع غذا | ۱ - مراحل اجرایی کار مدیر بخش غذایی را بداند. ۲ - انواع منوهای غذایی را تشریح نماید. ۳ - پرسنل بخش غذا را تشریح نماید. | ۳. حل مسئله | غذا ارزشیابی با: - پرسش در گفتگو | پاورپوینت | تکلیف حل مسئله ۳. | درصد آزمون کتبی پایان ترم ۶۰ درصد (تشریحی و چهارگزینه ای) | مراکز تهیه غذا تألیف مریم قوام صدری، کتیبه درخشانی |
| ۳ | ۳ | آشنایی با ساختمان و تجهیزات بخش غذا | در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند: ۱ - محل دریافت مواد اولیه را بداند. ۲ - انواع انبارها را توضیح دهد. ۳ - شرایط فیزیکی ساختمان آشپزخانه را تشریح نماید. | ۱. پادکست ۲. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۳. حل مسئله | آشنایی با ساختمان و تجهیزات بخش غذا ارزشیابی با: - پرسش در گفتگو | ۱. سامانه نوید ۲. نرم افزار پاورپوینت | ۱. بحث ۲. انجام تکلیف ۳. حل مسئله | ۱. شرکت در بحث ۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۳۰ درصد آزمون کتبی پایان ترم ۶۰ درصد (تشریحی و چهارگزینه ای) | مدیریت بخش غذا، راهنمای مراکز تهیه غذا تألیف مریم قوام صدری، کتیبه درخشانی |
| ۴ | ۴ | آشنایی با طراحی و آرایش آشپزخانه | در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند: ۱ - تجهیزات مربوط به طبخ و آماده سازی مواد غذایی را تشریح نماید. ۲ - شستشوی ظروف و وسایل حمل و نقل را بیان کند. | ۱. پادکست ۲. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۳. حل مسئله | آشنایی با طراحی و آرایش آشپزخانه ارزشیابی با: - پرسش در گفتگو | ۱. سامانه نوید ۲. نرم افزار پاورپوینت | ۱. بحث ۲. انجام تکلیف ۳. حل مسئله | ۱. شرکت در بحث ۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۳۰ درصد آزمون کتبی پایان ترم ۶۰ درصد (تشریحی و چهارگزینه ای) | مدیریت بخش غذا، راهنمای مراکز تهیه غذا تألیف مریم قوام صدری، کتیبه درخشانی |
| ۵ | ۵ | آشنایی | در پایان این جلسه دانشجو | ۱. پادکست | آشنایی با | ۱. سامانه نوید | ۱. بحث | ۱. شرکت در بحث | مدیریت |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|--|---|---|---|--|
| | | | | | | | با یخچالی کردن و کنترل بهداشتی | باید بتواند: ۱ - اهمیت یخچالی کردن و نحوه آن را بداند. ۲ - کنترل بهداشتی انواع مواد غذایی را بداند. | | |
| | بخش غذا، راهنمای مراکز تهیه غذا تألیف مریم قوام صدری، کتیبه درخشانی | ۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۳۰ درصد آزمون کتبی پایان ترم ۶۰ درصد (تشریحی و چهارگزینه ای) | ۲. انجام تکلیف ۳. حل مسئله | ۲. نرم افزار پاورپوینت ۳. سما لایو | یخچالی کردن و کنترل بهداشتی ارزشیابی با: - پرسش در گفتگو | ۲. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۳. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان ۴. حل مسئله | | | | |
| ۶ | فرآیندهای مدیریت خدمات غذایی در بیمارستانه ای کشور دفتر بهبود تغذیه جامعه و گروه تغذیه بالینی دفتر مدیریت بیمارستان ی و تعالی خدمات بالینی | ۱. شرکت در بحث ۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۳۰ درصد آزمون کتبی پایان ترم ۶۰ درصد (تشریحی و چهارگزینه ای) | ۱. بحث ۲. انجام تکلیف ۳. حل مسئله | ۱. سامانه نوید ۲. نرم افزار پاورپوینت | آشنایی با مدیریت خدمات غذایی بیمارستان، بخش اول ارزشیابی با: - پرسش در گفتگو | ۱. پادکست ۲. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۳. حل مسئله | در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند: ۱ - وظایف کارشناس تغذیه در بخش خدمات غذایی بیمارستان را شرح دهد. ۲ - وظایف کارشناس بهداشت در بخش خدمات غذایی بیمارستان را شرح دهد. ۳ - وظایف آشپزها در بخش خدمات غذایی بیمارستان را شرح دهد. | آشنایی با مدیریت خدمات غذایی بیمارستا ن، بخش اول | ۶ | |
| ۷ | فرآیندهای مدیریت | ۱. شرکت در بحث ۱۰ درصد | ۱. بحث ۲. انجام | ۱. سامانه نوید ۲. نرم افزار | آشنایی با مدیریت خدمات | ۱. پادکست ۲. پرسش و پاسخ در قسمت | در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند: | آشنایی با | ۷ | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| مدیریت بیمارستان ی و تعالی خدمات بالینی | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

قوانین آموزشی مورد نظر استاد وفق مقررات آموزشی:

- ۱ - هر شنبه منتظر محتوای جدید در سامانه نوید باشید.
- ۲ - در گفتگوها شرکت کنید.
- ۳ - تکالیف را در مهلت تعیین شده پاسخ دهید.
- ۴ - اجازه دارید سوالات خود را در پیام یا گفتگو پرسید.

موفق باشید