



طرح درس (آموزش آنلاین و مجازی)

بخش الف:

نام و نام خانوادگی مدرس: زهرا پيله ور آخرین مدرک تحصیلی: Ph.D.	رشته تحصیلی: علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی)
گروه آموزشی: تغذیه	رشته تحصیلی فراگیران: بهداشت عمومی مقطع: کارشناسی
عنوان واحد درسی به طور کامل: بهداشت مواد غذایی	تعداد واحد: ۲ واحد نظری
تعداد جلسه: ۱۶	عنوان درس پیش نیاز: ندارد
محل تدریس: دانشکده بهداشت	

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	اول	مقدمه و آشنایی با کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف بهداشت مواد غذایی	<ul style="list-style-type: none"> • اهداف ویژه رفتاری (بر اساس سه حیطه اهداف آموزشی: شناختی، عاطفی، روان حرکتی) 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. سخنرانی ۲. پادکست ۳. بحث گروهی ۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۵. فعالیت گروهی 	<ul style="list-style-type: none"> پرسش و پاسخ مجازی ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ایمیل 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. حل تمرینات کلاسی ۲. بحث و تبادل نظر ۳. انجام تکالیف کلاسی 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد ۲. حل تمرین ۲۵ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی) 	<ul style="list-style-type: none"> ۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار ۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش 	

<p>۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرين اميدوار</p> <p>۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش</p>	<p>۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد</p> <p>۲. حل تمرین ۲۵ درصد</p> <p>۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)</p>	<p>۱. حل تمرینات کلاسی</p> <p>۲. بحث و تبادل نظر</p> <p>۳. انجام تکالیف کلاسی</p>	<p>۱. سامانه نوید</p> <p>۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا</p> <p>۳. سامانه آموزش آنلاین ایمیل</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <p>۱. پرسش در گفتگو</p> <p>۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان</p>	<p>۱. سخنرانی</p> <p>۲. پادکست</p> <p>۳. بحث گروهی</p> <p>۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید)</p> <p>۵. فعالیت گروهی</p>	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> • اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی را بیان کند(حیطه شناختی) • در توضیح اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی فعالانه شرکت کند. (حیطه نگرشی) 	<p>آشنایی با اصول نگهداری سالم و بهداشتی مواد غذایی</p>	<p>دوم</p>	<p>۲</p>
<p>۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرين اميدوار</p> <p>۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش</p>	<p>۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد</p> <p>۲. حل تمرین ۲۵ درصد</p> <p>۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)</p>	<p>۱. حل تمرینات کلاسی</p> <p>۲. بحث و تبادل نظر</p> <p>۳. انجام تکالیف کلاسی</p>	<p>۱. سامانه نوید</p> <p>۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا</p> <p>۳. سامانه آموزش آنلاین ایمیل</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <p>۱. پرسش در گفتگو</p> <p>۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان</p>	<p>۱. سخنرانی</p> <p>۲. پادکست</p> <p>۳. بحث گروهی</p> <p>۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید)</p> <p>۵. فعالیت گروهی</p>	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> • روش های سنتی نگهداری مواد غذایی را نام ببرد(حیطه شناختی) • برای شرح دادن روش های سنتی نگهداری مواد غذایی علاقه نشان دهد. (حیطه نگرشی) 	<p>آشنایی با روش های سنتی نگهداری مواد غذایی</p>	<p>سوم</p>	<p>۳</p>

<p>۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار</p> <p>۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش</p>	<p>۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد</p> <p>۲. حل تمرین ۲۵ درصد</p> <p>۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)</p>	<p>۱. حل تمرینات کلاسی</p> <p>۲. بحث و تبادل نظر</p> <p>۳. انجام تکالیف کلاسی</p>	<p>۱. سامانه نوید</p> <p>۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا</p> <p>۳. سامانه آموزش آنلاین</p> <p>۳. ایمیل</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <p>۱. پرسش در گفتگو</p> <p>۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان</p>	<p>۱. سخنرانی</p> <p>۲. پادکست</p> <p>۳. بحث گروهی</p> <p>۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید)</p> <p>۵. فعالیت گروهی</p>	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> • مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن را مشخص کند. (حیطه شناختی) ▪ برای فهرست کردن مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن ابراز تمایل کند. (حیطه نگرشی) 	<p>آشنایی با مواد افزودنی و قوانین مربوط به آن</p>	<p>چهارم</p>	<p>۴</p>
<p>۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار</p> <p>۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش</p>	<p>۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد</p> <p>۲. حل تمرین ۲۵ درصد</p> <p>۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)</p>	<p>۱. حل تمرینات کلاسی</p> <p>۲. بحث و تبادل نظر</p> <p>۳. انجام تکالیف کلاسی</p>	<p>۱. سامانه نوید</p> <p>۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا</p> <p>۳. سامانه آموزش آنلاین</p> <p>۳. ایمیل</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <p>۱. پرسش در گفتگو</p> <p>۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان</p>	<p>۱. سخنرانی</p> <p>۲. پادکست</p> <p>۳. بحث گروهی</p> <p>۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید)</p> <p>۵. فعالیت گروهی</p>	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> • میکروارگانسیم های مهم در بهداشت مواد غذایی را لیست کند. (حیطه شناختی) ▪ برای میکروارگانسیم های مهم در بهداشت مواد غذایی علاقه نشان دهد. (حیطه نگرشی) 	<p>آشنایی با میکروارگانسیم های مهم در بهداشت مواد غذایی</p>	<p>پنجم</p>	<p>۵</p>
<p>۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار</p> <p>۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش.</p>	<p>۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد</p> <p>۲. حل تمرین ۲۵ درصد</p> <p>۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)</p>	<p>۱. حل تمرینات کلاسی</p> <p>۲. بحث و تبادل نظر</p> <p>۳. انجام تکالیف کلاسی</p>	<p>۱. سامانه نوید</p> <p>۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا</p> <p>۳. سامانه آموزش آنلاین</p> <p>۳. ایمیل</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <p>۱. پرسش در گفتگو</p> <p>۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان</p>	<p>۱. سخنرانی</p> <p>۲. پادکست</p> <p>۳. بحث گروهی</p> <p>۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید)</p> <p>۵. فعالیت گروهی</p>	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ انواع مسمومیت های مواد مختلف غذایی را نام ببرد. (حیطه شناختی) ▪ برای مشخص کردن انواع مسمومیت های مواد مختلف غذایی 	<p>آشنایی با مسمومیت های مواد مختلف غذایی (انواع مسمومیت ها از جمله بوتولیسم و...)</p>	<p>ششم</p>	<p>۶</p>

						ابراز تمایل کند. (حیطه نگرشی)			
۷	هفتم	آشنایی با تقلب های غذایی	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ انواع تقلب های غذایی را لیست کند. (حیطه شناختی) ▪ تسبب به یادگیری انواع تقلب های غذایی علاقه نشان دهد. (حیطه نگرشی) 	<p>۱. سخنرانی</p> <p>۲. پادکست</p> <p>۳. بحث گروهی</p> <p>۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید)</p> <p>۵. فعالیت گروهی</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <p>۱. پرسش در گفتگو</p> <p>۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان</p>	<p>۱. سامانه نوید</p> <p>۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا</p> <p>۳. سامانه آموزش آنلاین</p> <p>۳. ایمیل</p>	<p>۱. حل تمرینات کلاسی</p> <p>۲. بحث و تبادل نظر</p> <p>۳. انجام تکالیف کلاسی</p>	<p>۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد</p> <p>۲. حل تمرین ۲۵ درصد</p> <p>۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)</p>	<p>۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار</p> <p>۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش</p>
۸	هشتم	آشنایی با چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب را توضیح دهد (حیطه شناختی) ▪ برای توضیح چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب ابراز تمایل کند. (حیطه نگرشی) 	<p>۱. سخنرانی</p> <p>۲. پادکست</p> <p>۳. بحث گروهی</p> <p>۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید)</p> <p>۵. فعالیت گروهی</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <p>۱. پرسش در گفتگو</p> <p>۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان</p>	<p>۱. سامانه نوید</p> <p>۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا</p> <p>۳. سامانه آموزش آنلاین</p> <p>۳. ایمیل</p>	<p>۱. حل تمرینات کلاسی</p> <p>۲. بحث و تبادل نظر</p> <p>۳. انجام تکالیف کلاسی</p>	<p>۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد</p> <p>۲. حل تمرین ۲۵ درصد</p> <p>۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)</p>	<p>۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار</p> <p>۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش</p>

۹	نهم	آشنایی با بیماری های منتقله از شیر	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ انواع بیماری های منتقله از شیر را نام ببرد. (حیطه شناختی) ▪ برای فهرست کردن بیماری های منتقله از شیر ابراز تمایل کند. (حیطه نگرشی) 	<p>۱. سخنرانی ۲. پادکست ۳. بحث گروهی ۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۵. فعالیت گروهی</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان</p>	<p>۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل</p>	<p>۱. حل تمرینات کلاسی ۲. بحث و تبادل نظر ۳. انجام تکالیف کلاسی</p>	<p>۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد ۲. حل تمرین ۲۵ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)</p>	<p>۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار ۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش</p>
۱۰	دهم	آشنایی با پاستوریزاسیون شیر و فرآورده های شیری	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> • پاستوریزاسیون شیر و فرآورده های شیری را شرح کند(حیطه شناختی) • در تشریح پاستوریزاسیون شیر و فرآورده های شیری فعالانه شرکت کند. (حیطه نگرشی) 	<p>۱. سخنرانی ۲. پادکست ۳. بحث گروهی ۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۵. فعالیت گروهی</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان</p>	<p>۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل</p>	<p>۱. حل تمرینات کلاسی ۲. بحث و تبادل نظر ۳. انجام تکالیف کلاسی</p>	<p>۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد ۲. حل تمرین ۲۵ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)</p>	<p>۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار ۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش</p>
۱۱	یازدهم	آشنایی با استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> • استریلیزاسیون شیر و فرآورده های شیری را شرح کند(حیطه شناختی) • در تشریح استریلیزاسیون فعالانه شرکت کند. (حیطه نگرشی) 	<p>۱. سخنرانی ۲. پادکست ۳. بحث گروهی ۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۵. فعالیت گروهی</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان</p>	<p>۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل</p>	<p>۱. حل تمرینات کلاسی ۲. بحث و تبادل نظر ۳. انجام تکالیف کلاسی</p>	<p>۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد ۲. حل تمرین ۲۵ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)</p>	<p>۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار ۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش</p>

۱۲	دوازده م	آشنایی با بیماری های منتقله از گوشت	در پایان این جلسه دانشجو باید: <ul style="list-style-type: none"> ▪ انواع بیماری های منتقله از گوشت را نام ببرد. (حیطه شناختی) ▪ برای فهرست کردن بیماری های منتقله از گوشت ابراز علاقه کند. (حیطه نگرشی) 	۱. سخنرانی ۲. پادکست ۳. بحث گروهی ۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۵. فعالیت گروهی	پرسش و پاسخ مجازی ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان	۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل	۱. حل تمرینات کلاسی ۲. بحث و تبادل نظر ۳. انجام تکالیف کلاسی	۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد ۲. حل تمرین ۲۵ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)	۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار ۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش
۱۳	سیزده م	آشنایی با بازرسی گوشت) معاینه دامها قبل و بعد از کشتار)	در پایان این جلسه دانشجو باید: <ul style="list-style-type: none"> ▪ نحوه بازرسی گوشت را توضیح دهد. (حیطه شناختی) ▪ برای بیان روش بازرسی گوشت ابراز علاقه کند. (حیطه نگرشی) 	۱. سخنرانی ۲. پادکست ۳. بحث گروهی ۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۵. فعالیت گروهی	پرسش و پاسخ مجازی ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان	۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل	۱. حل تمرینات کلاسی ۲. بحث و تبادل نظر ۳. انجام تکالیف کلاسی	۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد ۲. حل تمرین ۲۵ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)	۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار ۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش
۱۴	چهارده م	آشنایی با بهداشت اماکن غذاخوری) شاخص ها و چک لیست های مصوب چگونگی ارزیابی آن	در پایان این جلسه دانشجو باید: <ul style="list-style-type: none"> ▪ انواع شاخص ها و چک لیست های مصوب بهداشت اماکن غذاخوری را نام ببرد. (حیطه شناختی) ▪ برای فهرست کردن نام شاخص ها و چک لیست های مصوب بهداشت اماکن غذاخوری ابراز علاقه کند. (حیطه نگرشی) 	۱. سخنرانی ۲. پادکست ۳. بحث گروهی ۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۵. فعالیت گروهی	پرسش و پاسخ مجازی ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان	۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل	۱. حل تمرینات کلاسی ۲. بحث و تبادل نظر ۳. انجام تکالیف کلاسی	۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد ۲. حل تمرین ۲۵ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)	۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار ۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش

۱۵	پانزده م	آشنایی با قوانین و مقررات مربوط به کارگرانی که با مواد غذایی سر و کار دارند	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ قوانین و مقررات مربوط به کارگرانی که با مواد غذایی سر و کار دارند را توضیح دهد (حیطه شناختی) ▪ برای توضیح قوانین و مقررات مربوط به کارگرانی که با مواد غذایی سر و کار دارند ابراز تمایل کند. (حیطه نگرشی) 	<p>۱. سخنرانی ۲. پادکست ۳. بحث گروهی ۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۵. فعالیت گروهی</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان</p>	<p>۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل</p>	<p>۱. حل تمرینات کلاسی ۲. بحث و تبادل نظر ۳. انجام تکالیف کلاسی</p>	<p>۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد ۲. حل تمرین ۲۵ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)</p>	<p>۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار ۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش</p>
۱۶	شانزده م	آشنایی سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی را نام ببرد. (حیطه شناختی) ▪ برای فهرست کردن نام سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی ابراز علاقه کند. (حیطه نگرشی) 	<p>۱. سخنرانی ۲. پادکست ۳. بحث گروهی ۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۵. فعالیت گروهی</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان</p>	<p>۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل</p>	<p>۱. حل تمرینات کلاسی ۲. بحث و تبادل نظر ۳. انجام تکالیف کلاسی</p>	<p>۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد ۲. حل تمرین ۲۵ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)</p>	<p>۱- تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار ۲- بهداشت مواد غذایی، داوود فرج زاده، آلان، انتشارات نور دانش</p>

قوانین آموزشی مورد نظر استاد وفق مقررات آموزشی:

- ۱- تکالیف را در مهلت تعیین شده پاسخ دهید.
- ۲- سوالات خود را در پیام یا گفتگو و ایمیل پرسید.