



طرح درس (آموزش آنلاین و مجازی)

بخش الف:

نام و نام خانوادگی مدرس: حامد جعفری	آخرین مدرک تحصیلی: Ph.D.	رشته تحصیلی: علوم تغذیه	مرتبۀ علمی: استادیار
گروه آموزشی: تغذیه	نام دانشکده: بهداشت	رشته تحصیلی فراگیران: علوم تغذیه	مقطع: کارشناسی پیوسته
عنوان واحد درسی به طور کامل: بهداشت و مسمومیت مواد غذایی	تعداد واحد: ۲	تعداد جلسات: ۱۷	
محل تدریس: دانشکده بهداشت	عنوان درس پیش نیاز: انگل شناسی پزشکی، میکروب شناسی		

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	ارزشیابی			درصد	متد	
۱	اول	آشنایی با اصول و کلیات بهداشت مواد غذایی	<ul style="list-style-type: none"> در پایان این جلسه دانشجو باید: <ul style="list-style-type: none"> با کلیات بهداشت مواد غذایی آشنا شود. تعریف مسمومیت های غذایی را بداند. تعریف عفونت های غذایی را بداند. با تفاوت های مسمومیت و عفونت غذایی آشنا شود. 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. سخنرانی (آموزش آنلاین) ۲. پادکست ۳. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۴. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان 	<ul style="list-style-type: none"> پرسش و پاسخ مجازی ارزشیابی با: <ul style="list-style-type: none"> ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان ۳. ایمیل 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. بحث ۲. انجام تکلیف 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. شرکت در بحث-۱۰ درصد ۲. انجام تکلیف ۲۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۷۰ درصد (چهارگزینه ای) 	منابع تدریس	بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده

۲	دوم	آشنایی با منابع فساد و انواع فساد مواد غذایی	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ با انواع فساد مواد غذایی آشنا شود. ▪ عوامل ایجاد کننده فساد مواد غذایی را بشناسد. 	<p>۱. سخنرانی (آموزش آنلاین) ۲. پادکست ۳. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۴. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان ۳. ایمیل</p>	<p>۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل</p>	<p>۱. شرکت در بحث-۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۲۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۷۰ درصد (چهارگزینه ای)</p>	بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده
۳	سوم	آشنایی با ترکیبات ضد مغذی موجود در مواد غذایی	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ با انواع ترکیبات ضد مغذی مواد غذایی آشنا شود. ▪ روش های مقابله با ترکیبات ضد مغذی را بشناسد. ▪ بیماری فاویسم را بشناسد. ▪ با ترکیبات ضد ویتامین آشنا شود. 	<p>۱. سخنرانی (آموزش آنلاین) ۲. پادکست ۳. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۴. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان ۳. ایمیل</p>	<p>۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل</p>	<p>۱. شرکت در بحث-۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۲۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۷۰ درصد (چهارگزینه ای)</p>	بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده
۴	چهارم	آشنایی با ترکیبات ضد مغذی موجود در مواد غذایی	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ با انواع ترکیبات ضد مغذی مواد غذایی آشنا شود. ▪ روش های مقابله با ترکیبات ضد مغذی را بشناسد. ▪ بیماری فاویسم را بشناسد. ▪ با ترکیبات ضد ویتامین آشنا شود. 	<p>۱. سخنرانی (آموزش آنلاین) ۲. پادکست ۳. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۴. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان ۳. ایمیل</p>	<p>۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل</p>	<p>۱. شرکت در بحث-۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۲۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۷۰ درصد (چهارگزینه ای)</p>	بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده

			سامانه سما لایو		کلاس آنلاین		مرور و رفع اشکال	پنجم	۵
			۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل	پرسش و پاسخ مجازی ارزشیابی با: ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان	۱. سخنرانی (آموزش آنلاین) ۲. پادکست ۳. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۴. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان	در پایان این جلسه دانشجو باید: ▪ با انواع آلودگی های محیطی مواد غذایی آشنا شود. ▪ عوارض آلودگی های محیطی مواد غذایی بر سلامتی را بداند. ▪ راهکارهای مقابله با آلودگی های محیطی را بشناسد.	آشنایی با آلودگی های محیطی در مواد غذایی	ششم	۶
			۱. شرکت در بحث-۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۲۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۷۰ درصد (چهارگزینه ای)	۱. شرکت در بحث-۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۲۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۷۰ درصد (چهارگزینه ای)	۱. سخنرانی (آموزش آنلاین) ۲. پادکست ۳. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۴. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان	در پایان این جلسه دانشجو باید: ▪ با انواع آلودگی های محیطی مواد غذایی آشنا شود. ▪ عوارض آلودگی های محیطی مواد غذایی بر سلامتی را بداند. ▪ راهکارهای مقابله با آلودگی های محیطی را بشناسد.	آشنایی با آلودگی های محیطی در مواد غذایی	هفتم	۷

۸	هشتم	آشنایی با آلودگی های محیطی در مواد غذایی	<ul style="list-style-type: none"> ▪ با انواع آلودگی های محیطی مواد غذایی آشنا شود. ▪ عوارض آلودگی های محیطی مواد غذایی بر سلامتی را بداند. ▪ راهکارهای مقابله با آلودگی های محیطی را بشناسد. 	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ۱. سخنرانی (آموزش آنلاین) ۲. پادکست ۳. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۴. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان 	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <ul style="list-style-type: none"> ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان ۳. ایمیل 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. بحث ۲. انجام تکلیف 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. شرکت در بحث-۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۲۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۷۰ درصد (چهارگزینه ای) 	بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده
۹	نهم	آشنایی با افزودنی های مواد غذایی و مواد نگهدارنده شیمیایی	<ul style="list-style-type: none"> ▪ انواع افزودنی های مواد غذایی و مواد نگهدارنده شیمیایی آشنا شود. ▪ تاثیر مواد نگهدارنده و افزودنی های غذایی را بر سلامتی بداند. ▪ میزان مجاز و روش های استاندارد استفاده از مواد نگهدارنده و افزودنی غذایی را بشناسد. 	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ۱. سخنرانی (آموزش آنلاین) ۲. پادکست ۳. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۴. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان 	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <ul style="list-style-type: none"> ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان ۳. ایمیل 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. بحث ۲. انجام تکلیف 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. شرکت در بحث-۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۲۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۷۰ درصد (چهارگزینه ای) 	بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده
۱۰	دهم	آشنایی با افزودنی های مواد غذایی و مواد نگهدارنده شیمیایی	<ul style="list-style-type: none"> ▪ انواع افزودنی های مواد غذایی و مواد نگهدارنده شیمیایی آشنا شود. ▪ تاثیر مواد نگهدارنده و افزودنی های غذایی را بر سلامتی بداند. ▪ میزان مجاز و روش های استاندارد استفاده از مواد نگهدارنده و افزودنی غذایی را بشناسد. 	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ۱. سخنرانی (آموزش آنلاین) ۲. پادکست ۳. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۴. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان 	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <ul style="list-style-type: none"> ۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان ۳. ایمیل 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. بحث ۲. انجام تکلیف 	<ul style="list-style-type: none"> ۱. شرکت در بحث-۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۲۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۷۰ درصد (چهارگزینه ای) 	بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده

۱۴	چهاردهم	آشنایی با مسمومیت های قارچی مواد غذایی	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ انواع قارچ های آلوده کننده مواد غذایی را بشناسد. ▪ با انواع بیماری های قارچی ناشی از غذا آشنا شود. 	<p>۱. سخنرانی (آموزش آنلاین) ۲. پادکست ۳. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۴. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <p>۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان ۳. ایمیل</p>	<p>۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل</p>	<p>۱. بحث ۲. انجام تکلیف</p> <p>۱. شرکت در بحث- ۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۲۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۷۰ درصد (چهارگزینه ای)</p>	<p>بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده</p>
۱۵	پانزدهم	آشنایی با آلودگی های انگلی مواد غذایی	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ انواع انگل های آلوده کننده مواد غذایی را بشناسد. ▪ با انواع بیماری های انگلی ناشی از غذا آشنا شود. 	<p>۱. سخنرانی (آموزش آنلاین) ۲. پادکست ۳. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۴. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <p>۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان ۳. ایمیل</p>	<p>۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل</p>	<p>۱. بحث ۲. انجام تکلیف</p> <p>۱. شرکت در بحث- ۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۲۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۷۰ درصد (چهارگزینه ای)</p>	<p>بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده</p>
۱۶	شانزدهم	آشنایی با راه های کنترل و پیشگیری از مسمومیت ها	<p>در پایان این جلسه دانشجو باید:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ انواع راه های پیشگیری از مسمومیت ها را بداند. ▪ با انواع راه های کنترل مسمومیت های آشنا شود. 	<p>۱. سخنرانی (آموزش آنلاین) ۲. پادکست ۳. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۴. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان</p>	<p>پرسش و پاسخ مجازی</p> <p>ارزشیابی با:</p> <p>۱. پرسش در گفتگو ۲. سوال در ابتدای آموزش همزمان ۳. ایمیل</p>	<p>۱. سامانه نوید ۲. انواع نرم افزارهای تولید محتوا ۳. سامانه آموزش آنلاین ۳. ایمیل</p>	<p>۱. بحث ۲. انجام تکلیف</p> <p>۱. شرکت در بحث- ۱۰ درصد ۲. انجام تکالیف ۲۰ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۷۰ درصد (چهارگزینه ای)</p>	<p>بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده</p>

			سامانه سما لایو		کلاس آنلاین		مرور و رفع اشکال	هفدهم	۱۷
--	--	--	-----------------	--	-------------	--	------------------	-------	----

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.