



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی اراک

بسمه تعالی

طرح درس (آموزش آنلاین و مجازی)

بخش الف:

نام و نام خانوادگی مدرس: دکتر زهرا پيله ور	آخرین مدرک تحصیلی: دکتری تخصصی (PhD)	رشته تحصیلی: علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی)
مرتبه علمی: استادیار	گروه آموزشی: تغذیه	رشته تحصیلی فراگیران: علوم تغذیه
مقطع: کارشناسی پیوسته	نیمسال تحصیلی: دوم	تعداد فراگیران: ۲۲
عنوان واحد درسی به طور کامل: مدیریت خدمات غذایی	تعداد واحد: ۱ واحد نظری	تعداد جلسه: ۸
	محل تدریس: دانشکده بهداشت	عنوان درس پیش نیاز: تغذیه

اساسی ۱ و 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
					ارزشیابی			متد	درصد
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	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	تشریح واحد عملیاتی توزیع غذا	در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند:	۱. پادکست پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) حل مسئله	تشریح واحد عملیاتی توزیع 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 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
۳	آشنایی با ساختمان و تجهیزات بخش غذا	در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند:	۱. پادکست پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) 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 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	آشنایی با طراحی و آرایش آشپزخانه	در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند:	۱. پادکست پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) 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 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	آشنایی با یخچالی کردن و کنترل بهداشتی	در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند:	۱. پادکست ۲. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۳. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان ۴. حل مسئله	آشنایی با یخچالی کردن و کنترل بهداشتی ارزشیابی با: -پرسش در گفتگو	۱. سامانه نوید ۲. نرم افزار پاورپوینت ۳. سما لایو	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
۶	آشنایی با مدیریت خدمات غذایی بیمارستان، ان، بخش اول	در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند:	۱. پادکست ۲. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۳. حل مسئله	آشنایی با مدیریت خدمات غذایی بیمارستان، بخش اول 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)	فرآیندهای مدیریت خدمات غذایی در بیمارستانه ای کشور دفتر بهبود تغذیه جامعه و گروه تغذیه بالینی دفتر مدیریت بیمارستان ی و تعالی خدمات بالینی

۷	آشنایی با مدیریت خدمات غذایی بیمارستان، ان، بخش دوم	در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند:	۱. پادکست ۲. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۳. حل مسئله	آشنایی با مدیریت خدمات غذایی بیمارستان، بخش دوم 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)	فرآیندهای مدیریت خدمات غذایی در بیمارستانه ای کشور دفتر بهبود تغذیه جامعه و گروه تغذیه بالینی دفتر مدیریت بیمارستان ی و تعالی خدمات بالینی
۸	آشنایی با مدیریت خدمات غذایی بیمارستان، ان، بخش سوم	در پایان این جلسه دانشجو باید بتواند:	۱. پادکست ۲. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۳. بحث و گفتگو در آموزش آنلاین همزمان ۴. حل مسئله	آشنایی با مدیریت خدمات غذایی بیمارستان، بخش سوم ارزشیابی با: -پرسش در گفتگو	۱. سامانه نوید ۲. نرم افزار پاورپوینت ۳. سما لایو	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)	فرآیندهای مدیریت خدمات غذایی در بیمارستانه ای کشور دفتر بهبود تغذیه جامعه و

گروه									
تغذیه									
بالینی									
دفتر									
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 بپرسید.

موفق باشید