



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی اراک

بسمه تعالی

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) مرتبه علمی: استادیار
گروه آموزشی: تغذیه	رشته تحصیلی فراگیران: علوم تغذیه
عنوان واحد درسی به طور کامل: اثر فرآیند بر ارزش مواد خوراکی	تعداد واحد: ۱ واحد نظری
تعداد جلسات: ۸	عنوان درس پیش نیاز: شیمی مواد غذایی
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
								متد	درصد	
۱	اول	مقدمه و آشنایی با انواع روش های فرایند مواد غذایی	در پایان این جلسه دانشجو باید: - انواع روش های فرایند مواد غذایی را نام ببرد. (حیطه شناختی) - برای بیان روش های فرایند مواد غذایی ابراز تمایل کند. (حیطه نگرشی) - روش جدیدی برای فرایند مواد غذایی طراحی کند. (حیطه روان حرکتی)	۱. سخنرانی فعال ۲. پادکست ۳. بحث گروهی ۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۵. فعالیت گروهی	پرسش و پاسخ مجازی	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)	Freeland-Graves JH, Peckham GC. Foundations of food preparation. Macmillan Publishing Company. New York, N Y.	

۲	دوم	آشنایی با اثرات بهداشت و روش های مختلف نگهداری مواد غذایی از جمله در انبار، سردخانه ها و بسته بندی بر ارزش تغذیه ای مواد	در پایان این جلسه دانشجو باید:	• اثرات بهداشت بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی را شرح دهد. (حیطه شناختی) • در بحث های کلاسی مرتبط با اثرات روش های مختلف نگهداری مواد غذایی از جمله در انبار، سردخانه ها و بسته بندی بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی فعاله شرکت کند. (حیطه نگرشی)	۱. سخنرانی فعال 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)	Freeland- Graves JH, Peckham GC. Foundations of food preparation. Macmillan Publishing Company. New York, N Y.
۳	سوم	آشنایی با اثرات عملیات تصفیه، حرارت، انجماد و خشک کردن بر ارزش تغذیه ای	در پایان این جلسه دانشجو باید:	• اثرات عملیات تصفیه بر ارزش غذایی را توضیح دهد. (حیطه شناختی) • برای بیان اثرات عملیات تصفیه بر ارزش غذایی علاقه نشان دهد. (حیطه نگرشی)	۱. سخنرانی فعال 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)	Freeland- Graves JH, Peckham GC. Foundations of food preparation. Macmillan Publishing Company. New York, N Y.

۴	چهارم	آشنایی با اثرات عملیات تصفیه، حرارت، انجماد و خشک کردن بر ارزش تغذیه ای	در پایان این جلسه دانشجو باید: • اثرات عملیات حرارت بر ارزش غذایی را نام ببرد. (حیطه شناختی) ▪ برای بیان اثرات عملیات حرارت بر ارزش غذایی ابراز تمایل کند. (حیطه نگرشی)	۱. سخنرانی فعال 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 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)	Freeland-Graves JH, Peckham GC. Foundations of food preparation. Macmillan Publishing Company. New York, N Y.
۵	پنجم	آشنایی با اثرات عملیات تصفیه، حرارت، انجماد و خشک کردن بر ارزش تغذیه ای	در پایان این جلسه دانشجو باید: • اثرات عملیات انجماد بر ارزش غذایی را بیان کند. (حیطه شناختی) ▪ برای بیان اثرات عملیات انجماد بر ارزش غذایی علاقه نشان دهد. (حیطه نگرشی)	۱. سخنرانی فعال 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 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)	Freeland-Graves JH, Peckham GC. Foundations of food preparation. Macmillan Publishing Company. New York, N Y
۶	ششم	آشنایی با اثرات عملیات تصفیه، حرارت، انجماد و خشک کردن بر ارزش تغذیه ای	در پایان این جلسه دانشجو باید: ▪ اثرات عملیات خشک کردن بر ارزش غذایی را نام ببرد. (حیطه شناختی) ▪ برای بیان اثرات عملیات خشک کردن بر ارزش غذایی ابراز	۱. سخنرانی فعال 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 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)	Freeland-Graves JH, Peckham GC. Foundations of food preparation. Macmillan Publishing Company. New York, N Y

						تمایل کند. (حیطه نگرشی)			
Freeland-Graves JH, Peckham GC. Foundations of food preparation. Macmillan Publishing Company. New York, N Y	۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد ۲. حل تمرین ۲۵ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)	۱. حل تمرینات کلاسی ۲. بحث و تبادل نظر ۳. انجام تکالیف کلاسی	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 فعال ۲. پادکست ۳. بحث گروهی ۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۵. فعالیت گروهی	در پایان این جلسه دانشجو باید: ■ اثرات فرایندهای مختلف تهیه، آماده سازی و پخت بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی را شرح دهد. (حیطه شناختی) ■ تسبب به یادگیری فرایندهای مختلف تهیه، آماده سازی و پخت بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی علاقه نشان دهد. (حیطه نگرشی)	آشنایی با اثرات فرایندهای مختلف تهیه، آماده سازی و پخت بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی	هفتم	۷
Freeland-Graves JH, Peckham GC. Foundations of food preparation. Macmillan Publishing Company. New York, N Y	۱. حضور فعال در مباحث کلاسی-۲۵ درصد ۲. حل تمرین ۲۵ درصد ۳. آزمون کتبی پایان ترم ۵۰ درصد (تشریحی)	۱. حل تمرینات کلاسی ۲. بحث و تبادل نظر ۳. انجام تکالیف کلاسی	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 فعال ۲. پادکست ۳. بحث گروهی ۴. پرسش و پاسخ در قسمت گفتگو (سامانه نوید) ۵. فعالیت گروهی	در پایان این جلسه دانشجو باید: ■ نحوه غنی سازی مواد غذایی را توصیف کند (حیطه شناختی) ■ برای توضیح نحوه غنی سازی مواد غذایی ابراز تمایل کند. (حیطه نگرشی)	نحوه غنی سازی مواد غذایی	هشتم	۸

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 ارسال کنید.