

کمیته تخصصی برنامه ریزی درسی مرکز مطالعات توسعه آموزش علوم پزشکی سبزوار
فرم طرح درس (Lesson Plan)

نام درس: بهداشت مواد غذایی	موضوع جلسه: نمونه برداری مواد غذایی	مدت زمان جلسه: ۹۰ دقیقه	پیش نیاز جلسه: -
دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت عمومی - کارشناسی	نام مدرس: محمد حسین ساقی
سال تحصیلی: ۱۳۹۹-۱۴۰۰	ترم تحصیلی:	تاریخ جلسه:	روز و ساعت برگزاری جلسه: دوشنبه ۱۰-۱۲

هدف کلی این جلسه: آشنایی با نمونه برداری مواد غذایی								
زمان (دقیقه)	نحوه ارزشیابی	وظایف و فعالیتهای تکمیلی دانشجویان	مواد و وسایل کمک آموزشی	روش آموزشی (شیوه تدریس)	سطح (طبقه)	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی، روانی-حرکتی)	اهداف رفتاری دانشجو پس از پایان درس قادر خواهد بود:	رئوس مطالب
۹۰	پاسخگویی به تعداد ۵ تست در اپلیکیشن آموزشی امتحان باما	شرکت در بحث و پاسخ به سوالات	اسلاید پاورپوینت سامانه نوید اپلیکیشن های کتابخانه باما و امتحان باما	کنفرانس سخنرانی بحث گروهی	۲ و ۱	شناختی	۱- روش نمونه برداری مواد غذایی و ملاحظات مهم آن را توضیح دهد.	مقدمه (معرفی درس، روش ارزیابی و ...) ابتدا راه تشخیص مواد غذایی مشکوک به فساد و تقلب از دیدگاه دانشجویان سوال می شود. اهداف اختصاصی (متناسب با رئوس این جلسه) ۱- نمونه برداری از مواد غذایی
منابع: بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده، آلان/ تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرين اميدوار، شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران								

نام درس: بهداشت مواد غذایی	موضوع جلسه: بهداشت شیر	مدت زمان جلسه: ۱۸۰ دقیقه	پیش نیاز جلسه: -
دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت	نام مدرس: محمد حسین ساقی

کمیته تخصصی برنامه ریزی درسی مرکز مطالعات توسعه آموزش علوم پزشکی سبزوار
فرم طرح درس (Lesson Plan)

سال تحصیلی: ۱۴۰۰-۱۳۹۹	ترم تحصیلی:	تاریخ جلسه:	روز و ساعت برگزاری جلسه:
-----------------------	-------------	-------------	--------------------------

هدف کلی این جلسه: آشنایی با بهداشت شیر و بیماریهای منتقله به وسیله شیر، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون								
زمان (دقیقه)	نحوه ارزشیابی	وظایف و فعالیتهای تکمیلی دانشجویان	مواد و وسایل کمک آموزشی	روش آموزشی (شیوه تدریس)	سطح (طبقه)	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی، روانی-حرکتی)	اهداف رفتاری دانشجو پس از پایان درس قادر خواهد بود:	رئوس مطالب
۹۰	پاسخگویی به تعداد ۵ تست در اپلیکیشن آموزشی امتحان باما	شرکت در بحث و پاسخ به سوالات	اسلاید پاورپوینت سامانه نوید اپلیکیشن های کتابخانه باما و امتحان باما	کنفرانس سخنرانی بحث گروهی	۱ و ۲	شناختی	۱- مبانی مهم بهداشت شیر را شرح دهد. ۲- مهمترین بیماری های منتقله از شیر را نام ببرد. ۳- تفاوت پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون را نام ببرد.	مقدمه (معرفی درس، روش ارزیابی و ...) ابتدا مهمترین بیماری های مربوط به شیر از دیدگاه دانشجویان سوال می شود. اهداف اختصاصی (متناسب با رئوس این جلسه) ۱- بهداشت شیر ۲- بیماری های منتقله از شیر ۳- پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شیر
منابع: بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده، آآن/ تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرين اميدوار، شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران								

نام درس: بهداشت مواد غذایی	موضوع جلسه: بهداشت گوشت	مدت زمان جلسه: ۱۸۰ دقیقه	پیش نیاز جلسه: -
دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت	نام مدرس: محمد حسین ساقی

کمیته تخصصی برنامه ریزی درسی مرکز مطالعات توسعه آموزش علوم پزشکی سبزوار
فرم طرح درس (Lesson Plan)

سال تحصیلی: ۱۴۰۰-۱۳۹۹	ترم تحصیلی: ؟	تاریخ جلسه: ؟	روز و ساعت برگزاری جلسه: ؟
-----------------------	---------------	---------------	----------------------------

هدف کلی این جلسه: آشنایی با بهداشت گوشت، بیماریهای منتقله از گوشت، بازرسی گوشت و تشخیص گوشت ناسالم

زمان (دقیقه)	نحوه ارزشیابی	وظایف و فعالیتهای تکمیلی دانشجویان	مواد و وسایل کمک آموزشی	روش آموزشی (شیوه تدریس)	سطح (طبقه)	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی، روانی-حرکتی)	اهداف رفتاری دانشجو پس از پایان درس قادر خواهد بود:	رئوس مطالب
۹۰	پاسخگویی به تعداد ۵ تست در اپلیکیشن آموزشی امتحان باما	شرکت در بحث و پاسخ به سوالات	اسلاید پاورپوینت سامانه نوید اپلیکیشن های کتابخانه باما و امتحان باما	کنفرانس سخنرانی بحث گروهی	۱ و ۲	شناختی	۱- مبانی بهداشت گوشت را شرح دهد. ۲- بیماریهای منتقله توسط گوشت را نام ببرد. ۳- معاینه گوشت قبل و بعد از کشتار را توضیح دهد. ۴- مشخصات کشتارگاه بهداشتی را نام ببرد. ۵- چگونگی تشخیص گوشت ناسالم را توضیح دهد.	مقدمه (معرفی درس، روش ارزیابی و ...) روش تشخیص گوشت ناسالم از دیدگاه دانشجویان سوال می شود. اهداف اختصاصی (متناسب با رئوس این جلسه) ۱- بهداشت گوشت ۲- بیماریهای منتقله توسط گوشت ۳- بازرسی گوشت ۴- چگونگی تشخیص گوشت ناسالم
منابع: بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده، آآن/ تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار، شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران								

نام درس: بهداشت مواد غذایی	موضوع جلسه: بهداشت اماکن غذاخوری	مدت زمان جلسه: ۹۰ دقیقه	پیش نیاز جلسه: -
دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت	نام مدرس: محمد حسین ساقی

کمیته تخصصی برنامه ریزی درسی مرکز مطالعات توسعه آموزش علوم پزشکی سبزوار
فرم طرح درس (Lesson Plan)

سال تحصیلی: ۱۴۰۰-۱۳۹۹	ترم تحصیلی: ؟	تاریخ جلسه: ؟	عمومی - کارشناسی
		روز و ساعت برگزاری جلسه: ؟	

هدف کلی این جلسه: آشنایی با بهداشت اماکن غذاخوری								
زمان (دقیقه)	نحوه ارزشیابی	وظایف و فعالیتهای تکمیلی دانشجویان	مواد و وسایل کمک آموزشی	روش آموزشی (شیوه تدریس)	سطح (طبقه)	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی، روانی- حرکتی)	اهداف رفتاری دانشجو پس از پایان درس قادر خواهد بود:	رئوس مطالب
۹۰	پاسخگویی به تعداد ۵ تست در اپلیکیشن آموزشی امتحان باما	شرکت در بحث و پاسخ به سوالات	اسلاید پاورپوینت سامانه نوید اپلیکیشن های کتابخانه باما و امتحان باما	کنفرانس سخنرانی بحث گروهی	۱ و ۲	شناختی	۱- مهمترین شاخص های بهداشتی اماکن غذاخوری را توضیح دهد ۲- شاخصها و چک لیست های مصوب بهداشتی غذاخوری و چگونگی ارزیابی غذاخوری را شرح دهد.	مقدمه (معرفی درس، روش ارزیابی و ...) ابتدا ویژگی یک مکان غذاخوری بهداشتی از دیدگاه دانشجویان سوال می شود. اهداف اختصاصی (متناسب با رئوس این جلسه) ۱- بهداشت اماکن غذاخوری ۲- شاخصها و چک لیست های مصوب بهداشتی غذاخوری و چگونگی ارزیابی غذاخوری
منابع: بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده، آآن/ تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار، شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران								

نام درس: بهداشت مواد غذایی	موضوع جلسه: بهداشت فردی کارگران در تماس با مواد غذایی	مدت زمان جلسه: ۱۸۰ دقیقه	پیش نیاز جلسه: -
دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت عمومی - کارشناسی	نام مدرس: محمد حسین ساقی

کمیته تخصصی برنامه ریزی درسی مرکز مطالعات توسعه آموزش علوم پزشکی سبزوار
فرم طرح درس (Lesson Plan)

سال تحصیلی: ۱۴۰۰-۱۳۹۹	ترم تحصیلی:	تاریخ جلسه:	روز و ساعت برگزاری جلسه:
-----------------------	-------------	-------------	--------------------------

هدف کلی این جلسه: آشنایی با بهداشت فردی کارگران غذاخوری								
زمان (دقیقه)	نحوه ارزشیابی	وظایف و فعالیتهای تکمیلی دانشجویان	مواد و وسایل کمک آموزشی	روش آموزشی (شیوه تدریس)	سطح (طبقه)	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی، روانی-حرکتی)	اهداف رفتاری دانشجو پس از پایان درس قادر خواهد بود:	رئوس مطالب
۹۰	پاسخگویی به تعداد ۵ تست در اپلیکیشن آموزشی امتحان باما	شرکت در بحث و پاسخ به سوالات	اسلاید پاورپوینت سامانه نوید اپلیکیشن های کتابخانه باما و امتحان باما	کنفرانس سخنرانی بحث گروهی	۲ و ۱	شناختی	۱- مهمترین اصول بهداشت فردی کارگران غذاخوری را شرح دهد. ۲- قوانین و مقررات مربوط به بهداشت فردی کارگران در غذا خوری را بیان کند.	مقدمه (معرفی درس، روش ارزیابی و ...) ابتدا بهداشت فردی در غذاخوری کارگران از دیدگاه دانشجویان سوال می شود. اهداف اختصاصی (متناسب با رئوس این جلسه) ۱- بهداشت فردی کارگران غذاخوری ۲- قوانین و مقررات مربوط به بهداشت فردی کارگران
منابع: بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده، آآن/ تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرين اميدوار، شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران								

نام درس: بهداشت مواد غذایی	موضوع جلسه: سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی	مدت زمان جلسه: ۹۰ دقیقه	پیش نیاز جلسه: -
دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: بهداشت عمومی	رشته و مقطع تحصیلی: بهداشت عمومی - کارشناسی	نام مدرس: محمد حسین ساقی
سال تحصیلی: ۱۴۰۰-۱۳۹۹	ترم تحصیلی:	تاریخ جلسه:	روز و ساعت برگزاری جلسه:

هدف کلی این جلسه: آشنایی با سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی

کمیته تخصصی برنامه ریزی درسی مرکز مطالعات توسعه آموزش علوم پزشکی سبزوار
فرم طرح درس (Lesson Plan)

زمان (دقیقه)	نحوه ارزشیابی	وظایف و فعالیتهای تکمیلی دانشجویان	مواد و وسایل کمک آموزشی	روش آموزشی (شیوه تدریس)	سطح (طبقه)	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی، روانی-حرکتی)	اهداف رفتاری دانشجو پس از پایان درس قادر خواهد بود:	رئوس مطالب
۹۰	پاسخگویی به تعداد ۵ تست در اپلیکیشن آموزشی امتحان باما	شرکت در بحث و پاسخ به سوالات تحقیق در مورد مقایسه روش های دفع فاضلاب در جهان و ایران	اسلاید پاورپوینت سامانه نوید اپلیکیشن های کتابخانه باما و امتحان باما	کنفرانس سخنرانی بحث گروهی	۱ و ۲	شناختی	۱- وظایف و سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی را نام ببرد.	مقدمه (معرفی درس، روش ارزیابی و ...) ابتدا سازمان های مسئول در بهداشت مواد غذایی از دیدگاه دانشجویان سوال می شود. اهداف اختصاصی (متناسب با رئوس این جلسه) ۱- معرفی سازمان های مسئول و مجاز در مراقبت و نظارت بر بهداشت مواد غذایی
منابع: بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده، آآن/ تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دکتر نسرین امیدوار، شرکت چاپ و نشر کتابهای درسی ایران								