



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
فرم طرح درس (Lesson Plan)

تاریخ تدوین یا بازنگری: ۹۷/۱۱/۱۵ جلسه اول	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	مدرس: شادیه محمدی	نام واحد: بهداشت مواد غذایی
	نیمسال: دوم	مقطع: کارشناسی پیوسته	رشته: مهندسی بهداشت محیط
	منابع: اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	تاریخ ارائه درس: ۹۷/۱۱/۱۹

ارزشیابی پایان جلسه	فعالیت یادگیری (پروژه)	زمان (دقیقه)	روش تدریس	مراحل تدریس	تعیین اهداف ورودی	اهداف رفتاری	هدف کلی
ارائه بخشی از اهداف توسط دانشجو در کلاس پرسش شفاهی در کلاس	در مورد مطالب این جلسه پروژه ایی برای دانشجویان تعریف نشده است.	۱۰	پرسش و پاسخ	۱. مرحله پیش از تدریس: حضور و غیاب بیان اهداف رفتاری نوشتن بهداشت مواد غذایی بر روی تابلو و پرسیدن در مورد تعریف آن.	بهداشت، غذا و بهداشت مواد غذایی را می شناسد. اهداف بهداشت مواد غذایی و راههای نیل به آنها را می داند.	تاریخچه بهداشت را شرح دهد(دانش) بهداشت را تعریف کند. (دانش) غذا را تعریف کند. (دانش) بهداشت مواد غذایی را تعریف نماید.(دانش)	کلیات، اصول و مفاهیم موجود در بهداشت مواد غذایی
	۱۰	پرسش و پاسخ	۲. شروع تدریس: تاریخچه بهداشت	عوامل آلوده کننده مواد غذایی را می داند و می تواند دسته بندی کند. مراحل رشد میکروبی را می شناسد.	اهداف بهداشت مواد غذایی و راههای دسترسی را توضیح دهد. (ادراک) عوامل آلوده کننده مواد غذایی را توضیح داده و دسته بندی کند.(ادراک)		
	۱۰	پرسش و پاسخ	تعریف بهداشت، غذا و بهداشت مواد غذایی بیان اهداف بهداشت مواد غذایی و راه های دستیابی به آنها	دسته بندی عوامل آلوده کننده مواد غذایی رسم نمودار رشد میکروبی و توضیح مراحل آن	مراحل رشد میکروبی را با رسم نمودار بررسی نماید. (ادراک)		
	۱۵	پرسش و پاسخ و سخنرانی	۳. بعد از تدریس: جمع بندی و نتیجه گیری ارزشیابی پایانی	جمع بندی و نتیجه گیری ارزشیابی پایانی			
	۲۰	پرسش و پاسخ و سخنرانی					
	۱۵	سخنرانی تعاملی					

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

استاد مربوطه: شادیه محمدی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح درس

نام واحد: بهداشت مواد غذایی		مدرس : شادیه محمدی		سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷		تاریخ تدوین یا بازنگری:	
رشته: مهندسی بهداشت محیط		مقطع: کارشناسی پیوسته		نیمسال : دوم		۹۷/۱۱/۱۵	
تاریخ ارائه درس: ۹۷/۱۱/۲۶		مدت کلاس: ۹۰ دقیقه		منابع : اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی		جلسه دوم	
هدف کلی	اهداف رفتاری	تعیین اهداف ورودی	مراحل تدریس	روش تدریس	زمان (دقیقه)	فعالیت یادگیری (پروژه)	ارزشیابی پایان جلسه
عوامل مؤثر بر رشد میکروارگانیسم ها	<ul style="list-style-type: none"> - اثر pH بر رشد میکروارگانیسم ها را بیان کند و آنها را دسته بندی نماید. - نقش aw را در بقا میکروارگانیسم ها توضیح دهد. - قوه اکسیداسیون و احیا (Eh) را تعریف نماید. - ترکیبات ضد میکروبی مواد غذایی مختلف را توضیح دهد. - اثر درجه حرارت بر رشد میکروارگانیسم ها را بیان کند و آنها را دسته بندی نماید. - نقش رطوبت نسبی محیط را در بقا میکروارگانیسم های مختلف شرح دهد. - اثر ترکیب گازی اتمسفر بر رشد میکروارگانیسم ها را بیان کند. - اثر میکروارگانیسم ها بر رشد و بقا همدیگر را توضیح دهد. 	<ul style="list-style-type: none"> - عوامل مؤثر بر رشد میکروارگانیسم ها را می داند. - اثر pH بر رشد میکروارگانیسم ها را می داند. - نقش aw را در بقا میکروارگانیسم ها را می داند. - قوه اکسیداسیون و احیا (Eh) را می داند. - ترکیبات ضد میکروبی مواد غذایی مختلف را می داند - اثر درجه حرارت بر رشد میکروارگانیسم ها می داند. - نقش رطوبت نسبی محیط می داند. - اثر ترکیب گازی اتمسفر را می داند. - اثر میکروارگانیسم ها بر رشد و بقا همدیگر را می داند. 	<p>۱- مرحله پیش از تدریس:</p> <p>حضور و غیاب</p> <p>بیان اهداف رفتاری</p> <p>۲- شروع تدریس:</p> <p>اثر pH بر رشد میکروارگانیسم ها</p> <p>اثر aw (آب در دسترس)</p> <p>قوه اکسیداسیون و احیا (Eh)</p> <p>ترکیبات ضد میکروبی مواد غذایی</p> <p>درجه حرارت</p> <p>رطوبت نسبی محیط</p> <p>ترکیب گازی اتمسفر</p> <p>اثر سایر میکروارگانیسم ها</p> <p>۳- بعد از تدریس:</p> <p>- جمع بندی و نتیجه گیری</p> <p>- ارزشیابی پایانی</p>	<p>پرسش و پاسخ</p> <p>پرسش و پاسخ</p> <p>سخنرانی تعاملی</p> <p>پرسش و پاسخ</p> <p>پرسش و پاسخ</p> <p>پرسش و پاسخ</p> <p>پرسش و پاسخ و سخنرانی</p> <p>پرسش و پاسخ</p> <p>بحث گروهی</p> <p>پرسش و پاسخ</p>	<p>۱۵</p> <p>۱۵</p> <p>۵</p> <p>۱۰</p> <p>۵</p> <p>۱۵</p> <p>۵</p> <p>۱۰</p> <p>۱۰</p>	<p>در مورد مطالب این جلسه پروژه ایی برای دانشجویان تعریف نشده است.</p>	<p>طرح سوال شفاهی و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان</p>

استاد مربوطه: شادیه محمدی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
فرم طرح درس

تاریخ تدوین یا بازنگری: ۹۷/۱۱/۱۵ جلسه سوم	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	مدرس: شادیه محمدی	نام واحد: بهداشت مواد غذایی
	نیمسال: دوم	مقطع: کارشناسی پیوسته	رشته: مهندسی بهداشت محیط
	منابع: اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	تاریخ ارائه درس: ۹۷/۱۲/۳

هدف کلی	اهداف رفتاری	تعیین اهداف ورودی	مراحل تدریس	روش تدریس	زمان (دقیقه)	فعالیت یادگیری (پروژه)	ارزشیابی پایان جلسه
فساد مواد غذایی و انواع آن	مواد غذایی فاسد را تعریف کند(دانش). مواد غذایی آلوده را تعریف کند(دانش). تفاوت های این دو را بیان کند(ادراک). انواع فساد در مواد غذایی را بیان کند و آنها را توضیح دهد(ادراک).	- منظور از مواد غذایی فاسد را می داند. - منظور از مواد غذایی آلوده را می داند. - تفاوت بین غذای فاسد و غذای آلوده را می داند. - انواع فساد در مواد غذایی را می داند.	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری -نوشتن کلمه فساد و آلوده گی بر روی تابلو و پرسیدن اینکه فساد و آلوده گی در مواد غذایی چیست. ۲-شروع تدریس: - تعریف مواد غذایی فاسد -تعریف مواد غذایی آلوده - بیان تفاوت های این دو -توضیح انواع فساد در مواد غذایی و راه های تشخیص آن ۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی	پرسش و پاسخ سخنرانی تعاملی پرسش و پاسخ و سخنرانی پرسش و پاسخ و سخنرانی بحث گروهی	۱۰ ۱۰ ۱۰ ۴۰ ۲۰	راه های تشخیص فساد در مواد غذایی مختلف	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

استاد مربوطه: شادیه محمدی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
فرم طرح درس

تاریخ تدوین یا بازنگری: ۹۷/۱۱/۱۵ جلسه چهارم	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	مدرس: شادیه محمدی	نام واحد: بهداشت مواد غذایی
	نیمسال: دوم	مقطع: کارشناسی پیوسته	رشته: مهندسی بهداشت محیط
	منابع: اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	تاریخ ارائه درس: ۱۰/۱۲/۹۷

هدف کلی	اهداف رفتاری	تعیین اهداف ورودی	مراحل تدریس	روش تدریس	زمان (دقیقه)	فعالیت یادگیری (پروژه)	ارزشیابی پایان جلسه
میکروارگانسیم‌های مهم عامل آلودگی مواد غذایی	- میکروارگانسیم‌های مهم عامل آلودگی مواد غذایی را دسته بندی کند(ادراک) - باکتری های مهم آلوده کننده مواد غذایی را نام ببرد(دانش) - قارچ های مهم آلوده کننده مواد غذایی را نام ببرد(دانش) - انگل های مهم آلوده کننده مواد غذایی را نام ببرد(دانش)	- منظور از میکروارگانسیم های عامل آلودگی مواد غذایی را می داند. - باکتری های مهم آلوده کننده مواد غذایی را می داند. - قارچ های مهم آلوده کننده مواد غذایی را می داند. - انگل های مهم آلوده کننده مواد غذایی را می داند.	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری	پرسش و پاسخ	۱۵	در مورد مطالب این جلسه پروژه ایی برای دانشجویان تعریف نشده است.	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
			۲-شروع تدریس: -دسته بندی میکروارگانسیم های مهم عامل آلودگی مواد غذایی - بیان باکتری های مهم آلوده کننده مواد غذایی - بیان قارچ های مهم آلوده کننده مواد غذایی - بیان انگل های مهم آلوده کننده مواد غذایی	سخنرانی و پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ و سخنرانی پرسش و پاسخ و سخنرانی	۲۰ ۲۰ ۲۰		
			۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی	پرسش و پاسخ و سخنرانی	۱۵		

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

استاد مربوطه: شادیه محمدی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح درس

نام واحد: بهداشت مواد غذایی	مدرس: شادیه محمدی	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	تاریخ تدوین یا بازنگری:
	مقطع: کارشناسی پیوسته	نیمسال: دوم	۹۷/۱۱/۱۵
	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	منابع: اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی میکروبهای بیمارزیا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت‌های غذایی، دکتر ودود رضویلر	جلسه پنجم

هدف کلی	اهداف رفتاری	تعیین اهداف ورودی	مراحل تدریس	روش تدریس	زمان (دقیقه)	فعالیت یادگیری (پروژه)	ارزشیابی پایان جلسه
بیماری‌های منتقله از مواد غذایی (قسمت اول)	بیماری‌های منتقله از مواد غذایی را دسته بندی نماید. (ادراک) مسمومیت غذایی را تعریف کند. (دانش) عفونت غذایی را تعریف کند. (دانش) بیماری‌های باکتریایی با منشا غذایی و علائم هر کدام را توضیح دهد و راه‌های پیشگیری از آنها را شرح دهد. (ادراک)	- بیماری‌های منتقله از مواد غذایی را دسته بندی می‌داند. - تعریف مسمومیت غذایی را می‌داند. - تعریف عفونت غذایی را می‌داند. - بیماری‌های باکتریایی با منشا غذایی، علائم هر کدام و راه‌های پیشگیری از آنها را می‌داند.	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری ۲- شروع تدریس: - دسته بندی بیماری‌های منتقله از مواد غذایی - تعریف مسمومیت غذایی - تعریف عفونت غذایی - بیماری‌های باکتریایی با منشا غذایی، علائم هر کدام و راه‌های پیشگیری از آنها ۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی	سخنرانی و پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ و سخنرانی	۱۰ ۱۵ ۱۵ ۴۰ ۱۰	در مورد مطالب این جلسه پروژه ایی برای دانشجویان تعریف نشده است.	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان

استاد مربوطه: شادیه محمدی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
فرم طرح درس

تاریخ تدوین یا بازنگری: ۹۷/۱۱/۱۵ جلسه ششم	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	مدرس: شادیه محمدی	نام واحد: بهداشت مواد غذایی
	نیمسال: دوم	مقطع: کارشناسی پیوسته	رشته: مهندسی بهداشت محیط
	منابع: اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی میکروب های بیمارزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت های غذایی، دکتر ودود رضویلر	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	تاریخ ارائه درس: ۹۷/۱۲/۱۸

ارزشیابی پایان جلسه	فعالیت یادگیری (پروژه)	زمان (دقیقه)	روش تدریس	مراحل تدریس	تعیین اهداف ورودی	اهداف رفتاری	هدف کلی	
طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان	در مورد مطالب این جلسه پروژه ایی برای دانشجویان تعریف نشده است.	۱۵	پرسش و پاسخ	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری	بیماری های ویروسی منتقله از مواد غذایی، علائم و پیشگیری از آنها را می داند.	بیماری های ویروسی منتقله از مواد غذایی، علائم و پیشگیری از آنها را توضیح دهد.(ادراک).	بیماری های منتقله از مواد غذایی (قسمت دوم)	
		۲۰	سخنرانی و پرسش و پاسخ	- بیماری های ویروسی منتقله از مواد غذایی، علائم و پیشگیری از آنها	بیماری های انگلی منتقله از مواد غذایی، علائم و پیشگیری از آنها را می داند.	بیماری های انگلی منتقله از مواد غذایی، علائم و پیشگیری از آنها را توضیح دهد.(ادراک).		
		۴۰	پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ	- بیماری های انگلی منتقله از مواد غذایی، علائم و پیشگیری از آنها				
		۱۵		۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی				

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

استاد مربوطه: شادیه محمدی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
فرم طرح درس

تاریخ تدوین یا بازنگری: ۹۷/۱۱/۱۵ جلسه هفتم	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	مدرس : شادیه محمدی	نام واحد: بهداشت مواد غذایی
	نیمسال: دوم	مقطع: کارشناسی پیوسته	رشته: مهندسی بهداشت محیط
	منابع : اصول بهداشت مواد غذایی، دکتر نوردهر رکنی بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	تاریخ ارائه درس: ۹۷/۱۲/۲۴

ارزشیابی پایان جلسه	فعالیت یادگیری (پروژه)	زمان (دقیقه)	روش تدریس	مراحل تدریس	تعیین اهداف ورودی	اهداف رفتاری	هدف کلی
طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان	راه های کنترل قارچ ها در مواد غذایی مختلف	۱۰ ۱۵ ۱۵ ۳۰ ۲۰	سخنرانی و پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ سخنرانی	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری ۲- شروع تدریس: تعریف مایکوتوکسین ها اثرات مایکوتوکسین ها تعریف مسمومیت قارچی مهمترین مسمومیت های قارچی را بداند ۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی	- تعریف مایکوتوکسین ها را می داند. - اثرات مایکوتوکسین ها را می داند. - تعریف مسمومیت قارچی را می داند. - مسمومیت های قارچی مهم، علائم و راههای کنترل آنها را می داند.	- مایکوتوکسین ها را تعریف کند.(دانش) - اثرات مایکوتوکسین ها را توضیح دهد.(ادراک). - مسمومیت قارچی را تعریف کند.(دانش). - مهمترین مسمومیت های قارچی، علائم و راههای کنترل را بیان کند.(ادراک).	مسمومیت های قارچی

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

استاد مربوطه: شادیه محمدی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
فرم طرح درس

تاریخ تدوین یا بازنگری: ۹۷/۱۱/۱۵ جلسه هشتم	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	مدرس: شادیه محمدی	نام واحد: بهداشت مواد غذایی
	نیمسال: دوم	مقطع: کارشناسی پیوسته	رشته: مهندسی بهداشت محیط
	منابع: راهنمای شناسایی تقلبات در مواد غذایی، دکتر محمد مسافری بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	تاریخ ارائه درس: ۹۸/۱/۱۵

ارزشیابی پایان جلسه	فعالیت یادگیری (پروژه)	زمان (دقیقه)	روش تدریس	مراحل تدریس	تعیین اهداف ورودی	اهداف رفتاری	هدف کلی
طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان	تقلبات در سایر مواد غذایی و راههای تشخیص آنها	۱۰ ۲۰ ۳۰ ۲۰ ۱۰	سخنرانی و پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ سخنرانی پرسش و پاسخ و سخنرانی بحث گروهی و بیان راهکارها	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری - نوشتن کلمه تقلب بر روی تابلو پرسیدن در مورد آن ۲- شروع تدریس: دسته بندی تقلبات در مواد غذایی تقلب در انواع لبنیات تقلب در انواع گوشت و فرآورده های گوشتی ۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی	دسته بندی تقلبات در مواد غذایی را می داند. انواع تقلب در انواع لبنیات را می داند. تقلب در انواع گوشت و فرآورده های گوشتی را می داند.	تقلبات را دسته بندی نماید. (ادراک) انواع تقلب در انواع لبنیات را توضیح دهد. (ادراک) تقلب در انواع گوشت و فرآورده های گوشتی را شرح دهد. (ادراک)	تقلبات در مواد غذایی (قسمت اول)

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

استاد مربوطه: شادیه محمدی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح درس

تاریخ تدوین یا بازنگری: ۹۷/۱۱/۱۵ جلسه نهم	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	مدرس: شادیه محمدی	نام واحد: بهداشت مواد غذایی
	نیمسال: دوم	مقطع: کارشناسی پیوسته	رشته: مهندسی بهداشت محیط
	منابع: راهنمای شناسایی تقلبات در مواد غذایی، دکتر محمد مسافری بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	تاریخ ارائه درس: ۹۸/۱/۲۳

هدف کلی	اهداف رفتاری	تعیین اهداف ورودی	مراحل تدریس	روش تدریس	زمان (دقیقه)	فعالیت یادگیری (پروژه)	ارزشیابی پایان جلسه
تقلبات در مواد غذایی (قسمت دوم)	تقلب در روغن ها را بیان کند. (ادراک) تقلب در انواع ادویه ها را توضیح دهد. (ادراک) تقلب در چای را شرح دهد. (ادراک) تقلب در سایر مواد غذایی (عسل، رب، اجیل و...) را توضیح دهد. (ادراک)	تقلب در روغن ها را می داند. تقلب در انواع ادویه ها را می داند. تقلب در چای را می داند. تقلب در سایر مواد غذایی را می داند.	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری	سخنرانی و پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ و سخنرانی پرسش و پاسخ و سخنرانی سخنرانی بحث گروهی و بیان راهکارها	۱۰	تقلبات در سایر مواد غذایی و راههای تشخیص آنها	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
			۲- شروع تدریس: تقلب در روغن ها تقلب در ادویه ها تقلب در چای مثالهایی از سایر تقلبات		۲۰ ۱۰ ۱۰ ۳۰		
			۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی		۱۰		

استاد مربوطه: شادیه محمدی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح درس

تاریخ تدوین یا بازنگری: ۹۷/۱۱/۱۵ جلسه دهم	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	مدرس: شادیه محمدی	نام واحد: بهداشت مواد غذایی
	نیمسال: دوم	مقطع: کارشناسی پیوسته	رشته: مهندسی بهداشت محیط
	منابع: راهنمای شناسایی تقلبات در مواد غذایی، دکتر محمد مسافری بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	تاریخ ارائه درس: ۹۸/۱/۲۹

هدف کلی	اهداف رفتاری	تعیین اهداف ورودی	مراحل تدریس	روش تدریس	زمان (دقیقه)	فعالیت یادگیری (پروژه)	ارزشیابی پایان جلسه
اصول و روش های نگهداری مواد غذایی	اهداف روش های مختلف نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد. (ادراک).	اهداف روش های مختلف نگهداری مواد غذایی را می داند. روش های مختلف نگهداری مواد غذایی و محاسن و معایب هر یک را می داند.	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری ۲- شروع تدریس: - اهداف روش های مختلف نگهداری مواد غذایی - روش های مختلف نگهداری مواد غذایی و محاسن و معایب هر کدام ۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی	سخنرانی و پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ سخنرانی پرسش و پاسخ و سخنرانی پرسش و پاسخ و سخنرانی بحث گروهی و بیان راهکارها	۱۰ ۳۰ ۴۰ ۱۰	در مورد مطالب این جلسه پروژه ایی برای دانشجویان تعریف نشده است.	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

استاد مربوطه: شادیه محمدی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
فرم طرح درس

تاریخ تدوین یا بازنگری: ۹۷/۱۱/۱۵ جلسه یازدهم	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	مدرس: شادیه محمدی	نام واحد: بهداشت مواد غذایی
	نیمسال: دوم	مقطع: کارشناسی پیوسته	رشته: مهندسی بهداشت محیط
	منابع: بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	تاریخ ارائه درس: ۹۸/۲/۶

ارزشیابی پایانی جلسه	فعالیت یادگیری (پروژه)	زمان (دقیقه)	روش تدریس	مراحل تدریس	تعیین اهداف ورودی	اهداف رفتاری	هدف کلی
طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان	در مورد مطالب این جلسه پروژه ایی برای دانشجویان تعریف نشده است.	۱۰ ۴۰ ۳۰ ۱۰	سخنرانی و پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ سخنرانی پرسش و پاسخ و سخنرانی	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری ۲- شروع تدریس: شرایط نگهداری انواع گوشت، لبنیات، انواع روغن، برنج، سبزی و میوه، نمک، غلات و حبوبات و... بهداشت گوشت و شیر و بیماری های منتقله از آنها بهمراه علائم هر کدام ۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی	شرایط نگهداری انواع گوشت، لبنیات، انواع روغن، برنج، سبزی و میوه، نمک، غلات و حبوبات را می داند. بهداشت گوشت و شیر و بیماری های منتقله از آنها بهمراه علائم هر کدام را می داند.	شرایط نگهداری انواع گوشت، لبنیات، انواع روغن، برنج، سبزی و میوه، نمک، غلات و حبوبات را شرح دهد.(ادراک). بهداشت گوشت و شیر و بیماری های منتقله از آنها بهمراه علائم هر کدام را شرح دهد.(ادراک).	شرایط نگهداری مواد غذایی مختلف

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

استاد مربوطه: شادیه محمدی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
فرم طرح درس

نام واحد: بهداشت مواد غذایی	مدرس: شادیه محمدی	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	تاریخ تدوین یا بازنگری:
رشته: مهندسی بهداشت محیط	مقطع: کارشناسی پیوسته	نیمسال: دوم	۹۷/۱۱/۱۵
تاریخ ارائه درس: ۹۸/۲/۱۲	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	منابع: بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده	جلسه دوازدهم

هدف کلی	اهداف رفتاری	تعیین اهداف ورودی	مراحل تدریس	روش تدریس	زمان (دقیقه)	فعالیت یادگیری (پروژه)	ارزشیابی پایانی جلسه
تشخیص فساد چند نمونه مواد غذایی	علل فساد مواد غذایی را شرح دهد. (ادراک) نحوه تشخیص فساد مواد غذایی را به تفکیک توضیح دهد. (ادراک) علائم فساد در مواد غذایی مختلف از جمله گوشت قرمز، مرغ، ماهی، تخم مرغ، شیر، غذاهای کنسرو شده و ... را می داند. (ادراک)	علل فساد در مواد غذایی را می داند. نحوه تشخیص فساد مواد غذایی را می داند. علائم فساد در گوشت قرمز، مرغ، ماهی، تخم مرغ، شیر، غذاهای کنسرو شده و ... را می داند.	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری ۲- شروع تدریس: علل فساد مواد غذایی نحوه تشخیص فساد مواد غذایی علائم فساد در گوشت قرمز، مرغ، ماهی، تخم مرغ، شیر، غذاهای کنسرو شده و ۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی	سخنرانی و پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ و سخنرانی پرسش و پاسخ و سخنرانی بحث گروهی و بیان راهکارها	۱۰ ۲۰ ۳۰ ۳۰ ۱۰	در مورد مطالب این جلسه پروژه ایی برای دانشجویان تعریف نشده است.	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان

استاد مربوطه: شادیه محمدی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
فرم طرح درس

تاریخ تدوین یا بازنگری: ۹۷/۱۱/۱۵ جلسه سیزدهم	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	مدرس: شادیه محمدی	نام واحد: بهداشت مواد غذایی
	نیمسال: دوم	مقطع: کارشناسی پیوسته	رشته: مهندسی بهداشت محیط
	منابع: بهداشت مواد غذایی، دکتر داود فرج زاده میکروبیولوژی مواد غذایی و کنترل بهداشتی مراکز تهیه و توزیع غذا، دکتر حمیدرضا توکلی	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	تاریخ ارائه درس: ۹۸/۲/۲۶

ارزشیابی پایان جلسه	فعالیت یادگیری (پروژه)	زمان (دقیقه)	روش تدریس	مراحل تدریس	تعیین اهداف ورودی	اهداف رفتاری	هدف کلی	
طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان	روش های نادرست پخت نان	۱۰	پرسش و پاسخ سخنرانی تعاملی و پرسش و پاسخ	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری - نوشتن کلمه نان بر روی تابلو پرسیدن در مورد آن ۲- شروع تدریس: تعریف نان سالم را بداند. اهمیت نان در رژیم غذایی را بداند. روش های عمل آوری خمیر نان را بداند. مضرات جوش شیرین را می داند. وظایف بازرسی بهداشت محیط را می داند.	تعریف نان سالم را می داند. اهمیت نان در رژیم غذایی را می داند. روش های عمل آوری خمیر نان را می داند.	نان سالم را تعریف کند.(دانش) اهمیت نان را در رژیم غذایی بیان کند.(ادراک)	نظارت بر تهیه نان سالم و بهداشتی	
		۱۰	پرسش و پاسخ سخنرانی	۳- بعد از تدریس: جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی	مضرات جوش شیرین را می داند. وظایف بازرسی بهداشت محیط را می داند.	روش های مختلف عمل آوری و پوک شدن خمیر نان را توضیح دهد.(ادراک) مضرات جوش شیرین را شرح دهد.(ادراک)		
		۲۰	پرسش و پاسخ سخنرانی					
		۲۰	پرسش و پاسخ سخنرانی					
		۱۰	بحث گروهی و بیان راهکارها					

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

استاد مربوطه: شادیه محمدی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
فرم طرح درس

نام واحد: بهداشت مواد غذایی	مدرس: شادیه محمدی	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	تاریخ تدوین یا بازنگری:
رشته: مهندسی بهداشت محیط	مقطع: کارشناسی پیوسته	نیمسال: دوم	۹۷/۱۱/۱۵
تاریخ ارائه درس: ۹۸/۲/۲۶	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	منابع: مدیریت بهداشتی در صنایع غذایی، دکتر علی احسانی و همکاران	جلسه چهاردهم

هدف کلی	اهداف رفتاری	تعیین اهداف ورودی	مراحل تدریس	روش تدریس	زمان (دقیقه)	فعالیت یادگیری (پروژه)	ارزشیابی پایان جلسه
HACCP	HACCP را تعریف کند.(دانش) تاریخچه HACCP را در جهان و ایران را بیان کند.(ادراک) مبانی و اصول HACCP را شرح دهد.(ادراک) مزایای استفاده از HACCP را توضیح دهد.(ادراک)	تعریف HACCP را می داند. تاریخچه HACCP در جهان و ایران را می داند. مبانی و اصول HACCP را می داند. مزایای استفاده از HACCP را می داند.	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری - نوشتن کلمه HACCP بر روی تابلو و پرسیدن در مورد آن ۲- شروع تدریس: تعریف HACCP تاریخچه HACCP در جهان و ایران مبانی و اصول HACCP مزایای استفاده از HACCP ۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی	سخنرانی و پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ سخنرانی پرسش و پاسخ و سخنرانی بحث گروهی و بیان راهکارها	۱۰ ۱۰ ۱۰ ۴۰ ۱۰ ۱۰	در مورد مطالب این جلسه پروژه ایی برای دانشجویان تعریف نشده است.	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

استاد مربوطه: شادیه محمدی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
فرم طرح درس

نام واحد: بهداشت مواد غذایی	مدرس: شادیه محمدی	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	تاریخ تدوین یا بازنگری:
رشته: مهندسی بهداشت محیط	مقطع: کارشناسی پیوسته	نیمسال: دوم	۹۷/۱۱/۱۵
تاریخ ارائه درس: ۹۸/۳/۲	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	منابع: نمونه برداری از مواد غذایی و بهداشتی، مسعود فیروز کوهی، مریم اسلامی	جلسه پانزدهم

هدف کلی	اهداف رفتاری	تعیین اهداف ورودی	مراحل تدریس	روش تدریس	زمان (دقیقه)	فعالیت یادگیری (پروژه)	ارزشیابی پایان جلسه
نمونه برداری از مواد غذایی	اهمیت نمونه برداری از مواد غذایی را بیان کند. (ادراک)	اهمیت نمونه برداری را می داند. اصول نمونه برداری و دستورالعملهای کلی را می داند.	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری - نوشتن کلمه نمونه برداری بر روی تابلو و پرسیدن در مورد آن ۲- شروع تدریس: اهمیت نمونه برداری اصول نمونه برداری و دستورالعملهای کلی روشهای نمونه برداری از مواد غذایی مختلف (شیر، گوشت، تخم مرغ، روغن، آیمیه، شیرینیجات و ...) را می داند.	سخنرانی و پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ	۱۰ ۱۰ ۲۰ ۴۰	در مورد مطالب این جلسه پروژه ای برای دانشجویان تعریف نشده است.	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان
روشهای نمونه برداری از مواد غذایی مختلف را شرح دهد. (اجرای مستقل)	اصول نمونه برداری از مواد غذایی و دستورالعملهای کلی را توضیح دهد. (ادراک)	روشهای نمونه برداری از مواد غذایی مختلف (شیر، گوشت، تخم مرغ، روغن، آیمیه، شیرینیجات و ...) را می داند.	۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی	پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ و سخنرانی سخنرانی بحث گروهی و بیان راهکارها	۱۰		

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

استاد مربوطه: شادیه محمدی



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی کردستان

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح درس

تاریخ تدوین یا بازنگری: ۹۷/۱۱/۱۵ جلسه شانزدهم	سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷	مدرس: شادیه محمدی	نام واحد: بهداشت مواد غذایی
	نیمسال: دوم	مقطع: کارشناسی	رشته: مهندسی بهداشت محیط
	منابع: میکروبیولوژی مواد غذایی و کنترل بهداشتی مراکز تهیه و توزیع غذا، دکتر حمیدرضا توکلی	مدت کلاس: ۹۰ دقیقه	تاریخ ارائه درس: ۹۸/۳/۹

هدف کلی	اهداف رفتاری	تعیین اهداف ورودی	مراحل تدریس	روش تدریس	زمان (دقیقه)	فعالیت یادگیری (پروژه)	ارزشیابی پایان جلسه
بهداشت اماکن غذاخوری و کارگران آنها و سازمان‌های مسئول نظارت	شاخص‌ها و چک لیست‌های مصوب مربوط به بهداشت اماکن غذاخوری را توضیح دهد و آنها را ارزیابی نماید.(اجرای مستقل)	بهداشت اماکن غذاخوری (شاخص‌ها و چک لیست‌های مصوب و چگونگی ارزیابی آن) را می‌داند.	۱- مرحله پیش از تدریس: - حضور و غیاب - بیان اهداف رفتاری ۲- شروع تدریس: بهداشت اماکن غذاخوری (شاخص‌ها و چک لیست‌های مصوب و چگونگی ارزیابی آن) بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سر و کار دارند(قوانین و مقررات مربوطه) سازمان‌های مسئول نظارت بر بهداشت مواد غذایی و شرح وظایف آنها ۳- بعد از تدریس: - جمع بندی و نتیجه گیری - ارزشیابی پایانی	سخنرانی تعاملی و پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ پرسش و پاسخ و سخنرانی پرسش و پاسخ و سخنرانی بحث گروهی و بیان راهکارها	۱۰ ۳۰ ۳۰ ۲۰	در مورد مطالب این جلسه پروژه ایی برای دانشجویان تعریف نشده است.	طرح سوال شفاهی به عنوان ارزشیابی بعد از تدریس و جمع بندی مطلب توسط دانشجویان

معاون آموزشی دانشکده: مهندس جمشید خوبی

مدیر گروه: دکتر مهدی صفری

استاد مربوطه: شادیه محمدی