

دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی لارستان
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
واحد برنامه ریزی درسی و آموزشی

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه اول

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی:	علوم تغذیه	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه
سال تحصیلی : 1399-1400	تاریخ ارائه درس : 99/11/12		
نام درس (واحد) : اصول نگهداری مواد غذایی (1 واحد)	روز: یکشنبه ساعت 10-12		
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : 20		
تعداد واحد: 1	مسئول درس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی		
مدت کلاس: 45 دقیقه	مدرس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی		
تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30			

عنوان جلسه: مقدمه و آشنایی با سرفصلهای درس و تشریح اهداف درس و معرفی منابع و کلیات اصول نگهداری مواد غذایی تازه و انواع مختلف روش های نگهداری	
هدف کلی جلسه: آشنایی با ضرورت نگهداری صحیح و اصولی مواد غذایی و انواع روش های آن	
اهداف اختصاصی: دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند: اهمیت اصول نگهداری مواد غذایی را بداند انواع مختلف روش های نگهداری مواد غذایی را توضیح دهد	
روش آموزش: حضوری: خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر	
امکانات آموزشی: اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید	
عنوان و نوع آزمون: خیر	
منابع درس: ❖ New method of food preservation ❖ Food processing technology	
مقدمه (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد)	مدت زمان: دقیقه
<ul style="list-style-type: none"> کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> بخش اول درس بخش دوم درس 	مدت زمان : 20 دقیقه مدت زمان: 20 دقیقه
جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان : 5 دقیقه

دانشکد: بهداشت اوز	گروه آموزشی:	علوم تغذیه	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه
سال تحصیلی : 1399-1400	تاریخ ارائه درس : 99/11/19		
نام درس (واحد) : اصول نگهداری مواد غذایی (1 واحد)	روز: یکشنبه ساعت 10-12		
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : 20		
تعداد واحد: 1	مسئول درس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی		
مدت کلاس: 45 دقیقه	مدرس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی		
تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30			

عنوان جلسه: روش آنزیم زدایی در نگهداری مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با روش آنزیم زدایی در نگهداری مواد غذایی	
اهداف اختصاصی: دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند: ضرورت و فواید آنزیم زدایی را در نگهداری مواد غذایی را شرح دهد انواع روش های آنزیم زدایی را توضیح دهد	
روش آموزش: حضوری: خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر	
امکانات آموزشی: اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید	
عنوان و نوع آزمون: خیر	
منابع درس: ❖ New method of food preservation ❖ Food processing technology	
مقدمه (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد)	مدت زمان: دقیقه
<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ بخش دوم درس 	
مدت زمان: 20 دقیقه	مدت زمان: 20 دقیقه
مدت زمان: 5 دقیقه	جمع بندی و نتیجه گیری

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی:	علوم تغذیه	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه
سال تحصیلی : 1399-1400	تاریخ ارائه درس : 99/11/26		
نام درس (واحد) : اصول نگهداری مواد غذایی (1 واحد)	روز: یکشنبه ساعت 10-12		
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : 20		
تعداد واحد: 1	مسئول درس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی		
مدت کلاس: 45 دقیقه	مدرس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی		
تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30			

عنوان جلسه: استفاده از روش انجماد در نگهداری مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با استفاده از روش انجماد در نگهداری مواد غذایی	
اهداف اختصاصی :	
دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:	
انواع حرارت که باید گرفته شود را شرح دهد	
تغییرات حرارتی، سرعت انجماد، محاسبه سرعت انجماد و سرمای لازم برای انجماد را توضیح دهد	
انواع سیستم های انجماد را بشناسد	
روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر	
امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید	
عنوان و نوع آزمون: خیر	
منابع درس:	
❖ New method of food preservation	
❖ Food processing technology	
مقدمه (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد)	مدت زمان : دقیقه
<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ بخش دوم درس 	
مدت زمان : 20 دقیقه	مدت زمان : 20 دقیقه
مدت زمان : 5 دقیقه	جمع بندی و نتیجه گیری

جلسه چهارم

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی: علوم تغذیه	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه
سال تحصیلی : 1399-1400	تاریخ ارائه درس : 99/12/3	
نام درس (واحد) : اصول نگهداری مواد غذایی (1 واحد)	روز: یک شنبه ساعت 10-12	
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : 20	
تعداد واحد: 1	مسئول درس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی	
مدت کلاس: 45 دقیقه	مدرس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی	
تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30		

عنوان جلسه: استفاده از روش عقیم کردن حرارتی در نگهداری مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با استفاده از روش عقیم کردن حرارتی در نگهداری مواد غذایی	
اهداف اختصاصی:	
دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:	
استرلیزاسیون و پاستوریزاسیون را شرح دهد	
تغییرات حرارتی، سرعت انتقال حرارت، و گرمای لازم برای استرلیزاسیون و پاستوریزاسیون را توضیح دهد	
انواع سیستم های حرارتی را بشناسد	
روش آموزش: حضوری: خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر	
امکانات آموزشی: اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید	
عنوان و نوع آزمون: خیر	
منابع درس:	
❖ New method of food preservation	
❖ Food processing technology	
مقدمه (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد)	مدت زمان: دقیقه
کلیات درس	
بخش اول درس	مدت زمان: 20 دقیقه
بخش دوم درس	مدت زمان: 20 دقیقه
جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان: 5 دقیقه

دانشکد: بهداشت اوز		گروه آموزشی:	علوم تغذیه	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه
سال تحصیلی : 1399-1400		تاریخ ارائه درس : 99/12/10		
نام درس (واحد) : اصول نگهداری مواد غذایی (1 واحد)		روز: یکشنبه ساعت 10-12		
نوع واحد: نظری		تعداد دانشجویان : 20		
تعداد واحد: 1		مسئول درس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی		
مدت کلاس: 45 دقیقه		مدرس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی		
تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30				

عنوان جلسه: استفاده از روش خشک کردن در نگهداری مواد غذایی	
هدف کلی جلسه: آشنایی با استفاده از روش خشک کردن در نگهداری مواد غذایی	
اهداف اختصاصی:	
دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:	
مزایای مواد غذایی خشک شده را شرح دهد	
انواع روش های خشک کردن و مزایا و معایب هر یک را توضیح دهد	
عوامل موثر بر فرایند خشک کردن را بشناسد	
روش آموزش: حضوری: خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر	
امکانات آموزشی: اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید	
عنوان و نوع آزمون: خیر	
منابع درس:	
❖ New method of food preservation	
❖ Food processing technology	
مقدمه (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد)	مدت زمان: دقیقه
<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ بخش دوم درس 	
مدت زمان: 20 دقیقه	
مدت زمان: 20 دقیقه	
مدت زمان: 5 دقیقه	• جمع بندی و نتیجه گیری

دانشکده: بهداشت اوز	گروه آموزشی:	علوم تغذیه	مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه
سال تحصیلی : 1399-1400	تاریخ ارائه درس : 99/12/17		
نام درس (واحد) : اصول نگهداری مواد غذایی (1 واحد)	روز: یکشنبه ساعت 10-12		
نوع واحد: نظری	تعداد دانشجویان : 20		
تعداد واحد: 1	مسئول درس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی		
مدت کلاس: 45 دقیقه	مدرس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی		
تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30			

عنوان جلسه: روش تخمیر در نگهداری مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با روش تخمیر در نگهداری مواد غذایی	
اهداف اختصاصی :	
دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:	
فرایند تخمیر را توضیح دهد.	
عوامل کنترل کننده تخمیر را شرح دهد.	
انواع روش های تخمیر را توضیح دهد	
روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر	
امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید	
عنوان و نوع آزمون: خیر	
منابع درس:	
❖ New method of food preservation	
❖ Food processing technology	
مقدمه (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد)	مدت زمان: دقیقه
<ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ بخش دوم درس 	
مدت زمان : 20 دقیقه	
مدت زمان: 20 دقیقه	
<ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری 	
مدت زمان : 5 دقیقه	

دانشکده: بهداشت اوز		گروه آموزشی: علوم تغذیه		مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه	
سال تحصیلی : 1399-1400		تاریخ ارائه درس : 99/12/24			
نام درس (واحد) : اصول نگهداری مواد غذایی (1 واحد)		روز: یکشنبه ساعت 10-12			
نوع واحد: نظری		تعداد دانشجویان : 20			
تعداد واحد: 1		مسئول درس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی			
مدت کلاس: 45 دقیقه		مدرس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی			
تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30					

عنوان جلسه : استفاده از فرایند تابش دهی در نگهداری مواد غذایی	
هدف کلی جلسه : آشنایی با استفاده از فرایند تابش دهی در نگهداری مواد غذایی	
اهداف اختصاصی :	
دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:	
نحوه اثر تابش بر ماده غذایی را شرح دهد.	
تقسیم بندی فرایندهای تابش دهی را توضیح دهد.	
سلامت مواد غذایی تابش داده شده را توضیح دهد.	
روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر	
امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید	
عنوان و نوع آزمون: خیر	
منابع درس:	
❖ New method of food preservation	
❖ Food processing technology	
مقدمه (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد)	مدت زمان : دقیقه
کلیات درس	
بخش اول درس	مدت زمان : 20 دقیقه
بخش دوم درس	مدت زمان: 20 دقیقه
جمع بندی و نتیجه گیری	مدت زمان : 5 دقیقه