|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Description: untitled11  **اداره آموزش و توسعه کارکنان** | | **فرم مشخصات دوره آموزشی(طرح درس)**  **معاونت پیشنهاد دهنده:** .بهداشت محیط | | | | | | | | |
| **عنوان دوره** | | **کنترل و نظارت بر سلامت تولید و مصرف روغن در مراکز صنفی** | | | | | | | **کد دوره:** | |
| **مدت دوره( به ساعت)** | | **مدت تئوری: 5ساعت** | **مدت عملی: 1ساعت** | | **مجموع کل دوره:6** | | | | | |
| **نوع الزام** | | **الزامی** | | **اختیاری** | | | | | | |
| **نوع دوره** | | **عمومی  بهبود مدیریت تخصصی مشترک شغلی** | | | | | | | | |
| **گروه هدف/ مخاطبین دوره** | | **رشته شغلی: سلامت محیط** | | | | | | | | |
| **پست سازمانی:سلامت محیط** | | | | | | | | |
| **نوع دوره براساس حیطه یادگیری** | | **دانشی **  **مهارتی ** | | | | | | | | |
| **شیوه اجرای دوره** | | **حضوری** | سخنرانی🗖 نمایشی🗖 کارگاه آموزشی ◼ آموزش حین کار شبیه سازی🗖 ایفای نقش 🗖 | | | | | | | |
| **آموزش از راه دور** | وبینار 🗖 ویدئو کنفرانس🗖 سایر🗖 | | | | | | | |
| **مبتنی بر منبع** | متنی 🗖 ویدئویی🗖 مولتی مدیا🗖 پویا نمایی🗖 اسلاید🗖 تصویری🗖 سایر🗖 | | | | | | | |
| **نحوه ارزیابی فراگیران** | | کتبی  ****  عملی ****  مشارکت فعال در مباحث 🗖 ارسال تکلیف 🗖 | | | | | | | | |
| **سایر شرایط مخاطبین دوره** | |  | | | | | | | | |
| **هدف کلی دوره** | | **آشنایی فراگیران با نحوه کنترل و نظارت بر سلامت تولید و مصرف روغن در مراکز صنفی** | | | | | | | | |
| **سرفصل های آموزشی دوره** | | | | | | | | | | |
| **ردیف** | **عنوان سرفصل** | | | | | | **حیطه یادگیری**  **(دانشی- نگرش –مهارتی)** | | | **مدت زمان لازم دقیقه** |
| **1** | **نقش چربیها و روغن ها بر بدن** | | | | | | **دانشی –مهارتی** | | | **30** |
| **2** | **تکنولوزی روغن** | | | | | | **دانشی –مهارتی** | | | **60** |
| **3** | **فرآیند سرخ کردن و اثرات ان** | | | | | | **دانشی –مهارتی** | | | **60** |
| **4** | **روغن کشی به روش پرس سرد** | | | | | | **دانشی –مهارتی** | | | **60** |
| **5** | **آزمون های روغن** | | | | | | **دانشی –مهارتی** | | | **60** |
| **6** | **تعیین زمان دور ریزی روغن** | | | | | | **دانشی –مهارتی** | | | **30** |
| **6** | **انجام آزمون با دستگاه سنجش زمان دورریزی روغن** | | | | | | **دانشی- مهارتی** | | | **60** |
| **اهداف رفتاری (حیطه یادگیری مهارتی)** | | | | | | | | | | |
| **1** | **فرایند تولید روغنها راتوضیح دهد** | | | | | | | | | |
| **2** | **فرایند سرخ کردن ،ازمون های مرتبط با روغن ها راتوضیح دهد** | | | | | | | | | |
| **3** | **روش روغنگیری به روش پرس سرد راتوضیح دهد** | | | | | | | | | |
| **4** | **دستگاه TPM بتواند زمان دورریزی روغن را راتوضیح دهد** | | | | | | | | | |
| **شرایط مدرسین(مدرک تحصیلی - رشته شغلی - سابقه کار و ... )** | | **کارشناس وکارشناس ارشد بهداشت محیط** | | | | | | | | |
| **تایید و امضا** | | رابط آموزش واحد/نماینده کمیته نیازسنجی رشته شغلی مربوطه | | رابط آموزش معاونت | | بالاترین مقام سازمانی واحد | | اداره آموزش و توسعه کارکنان | | |