

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۲-۱۴۰۳	تاریخ ارائه درس: ترم دوم
نوع درس: اختصاصی اجباری	نوع درس: نظری
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: دکتری بهداشت و ایمنی مواد غذایی
نام مدرس: دکتر سارا هدایتی	
نام درس(واحد): ایمنی و کیفیت غلات و فرآورده ها	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: ۲
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه اول:

اهداف

شناختی:

افزایش شناخت دانشجو از:

- ترکیبات ماکرومولکولی غلات
- ساختار گرانول های نشاسته، پروتئین های غلات، اجزای آن ها و ویژگی های هر یک از این اجزا
- فرایند استخراج نشاسته و پروتئین از آرد غلات

مهارتی:

افزایش مهارت دانشجو در زمینه های

- انواع ترکیبات موجود در دانه غلات
- شناخت نحوه استخراج نشاسته انواع غلات
- شناخت نحوه استخراج پروتئین از انواع غلات

نگرشی :

ایجاد نگرش در دانشجو با هدف شناخت:

- اهمیت مصرف غلات و اجزای آن ها از نگاه تغذیه ای
- نقش ترکیبات ماکرومولکولی غلات کیفیت روغن

روش تدریس

حضور: انجام آزمایش - پخش فیلم آموزشی

مجازی

نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ

ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم. ارائه سمینار کلاسی

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۲-۱۴۰۳	تاریخ ارائه درس: ترم دوم
نوع درس: اختصاصی اجباری	نوع درس: ۱ واحد نظری، ۱ واحد عملی
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: دکتری بهداشت و ایمنی مواد غذایی
نام مدرس: دکتر سارا هدایتی	
نام درس(واحد): ایمنی و کیفیت غلات و فرآورده ها	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: ۲
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه اول:

اهداف

شناختی:

افزایش شناخت دانشجو از:

- آزمایشات ارگانولپتیکی و تعیین کیفیت آرد و فرآورده های غلات (تعیین نمک، خاکستر محلول در اسید)
- نحوه ارزیابی حسی آرد و فرآورده های غلات
- تفاوت روش های تعیین ترکیبات شیمیایی آرد و غلات با سایر فرآورده های غذایی

مهارتی:

افزایش مهارت دانشجو در زمینه های

- محاسبه ترکیبات شیمیایی آرد
- روش های ارزیابی ویژگی های ارگانولپتیکی آرد و فرآورده های غلات

نگرشی :

ایجاد نگرش در دانشجو با هدف شناخت:

- تاثیر ویژگی های حسی و ترکیبات شیمیایی آرد بر کیفیت فرآورده های غلات

روش تدریس

حضور: انجام آزمایش، پخش فیلم آموزشی

مجازی:

نحوه تعامل استاد و دانشجو: ارائه پاورپوینت، پخش فیلم آموزشی، پرسش و پاسخ

ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم، بررسی گزارش کار آزمایشگاه

ارزیابی تکمیلی: امتحان پایان ترم