

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): فرمولاسیون، فرآوری و نگهداری مواد غذایی	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: ۲
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه نهم:
اهداف شناختی: افزایش شناخت دانشجو از: • فرایند درون پوشانی مواد غذایی • ترکیبات مورد استفاده در درون پوشانی مواد غذایی • انواع روش های درون پوشانی مواد غذایی (امولسیون سازی، کمپلکس سازی، کواسرواسیون، الکتروریسی، الکترواسپری و ...) مهارتی: افزایش مهارت دانشجو در زمینه های • شناخت مواد مورد نیاز در هر یک از روش های درون پوشانی • شناخت تجهیزات مورد نیاز در هر یک از روش های درون پوشانی • شناخت فرایند درون پوشانی مناسب با توجه به نوع ماده مورد نظر نگرشی : ایجاد نگرش دردانشجو با هدف شناخت: • اهمیت درون پوشانی از نگاه تغذیه ای • نقش درون پوشانی در کیفیت ترکیبات غذایی • نقش روش درون پوشانی بر رهایش و راندمان درون پوشانی
روش تدریس حضور: ارائه پاورپوینت مجازی:

نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ

ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم. ارائه سمینار کلاسی
ارزشیابی تکمیلی: امتحان پایان ترم