

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس: ترم اول
نوع درس: نظری	نوع درس:
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: کارشناسی ارشد / بهداشت و ایمنی مواد
غذایی	
نام مدرس: دکتر عباسی	
نام درس(واحد): ایمنی شیمیایی مواد غذایی	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: ۱
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه اول : افزودنی های مواد غذایی
اهداف : شناختی: افزایش شناخت دانشجو از: • افزودنیهای مجاز و غیر مجاز در صنایع غذایی • دوز قابل کاربرد افزودنیهای غذایی • خطرات افزودنی های مواد غذایی مهارتی: افزایش مهارت دانشجو در زمینه های: • روشهای آنالیز و سنجش افزودنی های مواد غذایی • روشهای نظارتی بر کاربرد افزودنیها در مواد غذایی • استانداردهای کدکس در مورد افزودنی های غذایی نگرشی : ایجاد نگرش دردانشجو با هدف شناخت: • ایمنی رنگهای غذایی، شیرین کننده ها و ترکیبات طعم دهنده و سلامت مصرف آنها در گروههای سنی مختلف • نیازهای قانونی افزودنیهای غذایی
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

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس: ترم اول
نوع درس: نظری	نوع درس:
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: کارشناسی ارشد / بهداشت و ایمنی مواد
غذایی	نام مدرس: دکتر عباسی
نام درس(واحد): ایمنی شیمیایی مواد غذایی	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: ۱
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه دوم : اندازه گیری نیترات در سبزیجات
اهداف : شناختی: افزایش شناخت دانشجو از: • میزان نیترات و نحوه ورود نیترات به منابع غذایی مهارتی: افزایش مهارت دانشجو در زمینه های • اندازه گیری و سنجش میزان نیترات در مواد غذایی و روش محاسبه و تحلیل نتایج نگرشی : ایجاد نگرش در دانشجو با هدف شناخت: • روش کار و عوامل ایجاد کننده خطای مثبت یا منفی در آنالیز نیترات
روش تدریس حضور: به صورت کار در آزمایشگاه مجازی:
نحوه تعامل استاد و دانشجو: انجام آزمایش توسط دانشجو با نظارت استاد
ارزیابی تکوینی: ارائه گزارش کار و پرسش و پاسخ و توانایی دانشجو در انجام دستور کار آزمایش ارزشیابی تکمیلی : تجزیه و تحلیل نتایج به دست آمده