

## 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 و کیفیت غلات، میوه و سبزی	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: ۱
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه اول: مواد مغذی موجود در میوه ها و سبزیها
<b>اهداف:</b> <b>شناختی:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• افزایش شناخت دانشجو از مسائل زیر:</li><li>• گروههای مختلف غذایی غلات، میوه ها و سبزیها</li><li>• ترکیبات مغذی و حائز اهمیت در گونه های مختلف گیاهی</li></ul> <b>مهارتی:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• افزایش مهارت دانشجو در زمینه روش اندازه گیری ترکیبات مغذی موجود در مواد غذایی</li></ul> <b>نگرشی:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• افزایش دید و اصلاح نگرش دانشجو در زمینه:</li><li>• اهمیت غلات، میوه و سبزی در تغذیه انسان</li></ul>
<b>روش تدریس</b> <b>حضوری:</b> ارائه پاورپوینت <b>مجازی:</b>
<b>نحوه تعامل استاد و دانشجو:</b> پرسش و پاسخ
<b>ارزیابی تکوینی:</b> امتحان میان ترم. ارائه سمینار کلاسی <b>ارزشیابی تکمیلی:</b> امتحان پایان ترم

## طرح درس

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

جلسه: اثر انواع روشهای فرآیندی بر کیفیت میوه ها و سبزی ها	
اهداف:	
شناختی:	
• افزایش شناخت دانشجو از اثر روشهای فرآوری سبزی و میوه بر کیفیت شیمیایی و تغذیه ای آنها	
مهارتی:	
• افزایش مهارت دانشجو در زمینه انواع روشهای فرآوری سبزی شامل خشک کردن، کنسرو کردن، فریز کردن، انجماد زدایی	
نگرشی:	
• افزایش دید و اصلاح نگرش دانشجو در زمینه: انواع روشهای فرآیندی بر کیفیت میوه ها و سبزیها و تفاوت کیفیت تغذیه محصولات خام و فرآوری شده از لحاظ میکروبی و شیمیایی	
روش تدریس	
حضور: ارائه پاورپوینت و فیلم کمک آموزشی	
مجازی:	
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ	
ارزیابی تکوینی: طرح پرسش	
ارزیابی تکمیلی: امتحان تشریحی	

## طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس: ترم اول
نوع درس: نظری	نوع درس:

دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: مقطع کارشناسی / ارشد بهداشت و
ایمنی مواد غذایی	
نام مدرس: دکتر عباسی	
نام درس(واحد): ایمنی و کیفیت غلات، میوه و سبزی	
تعداد دانشجو: ۳	مدت کلاس: ۲ ساعت
ترم: ۱	

جلسه سوم : انواع غلات، ساختمان و ترکیبات شیمیایی غلات	
اهداف :	
شناختی:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• افزایش شناخت دانشجو از مسائل زیر::</li> <li>• انواع غلات، ساختمان و ترکیبات شیمیایی غلات</li> <li>• تفاوت ارزشهای تغذیه ای و تکنولوژیکی غلات متفاوت</li> </ul>	
مهارتی:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• افزایش مهارت دانشجو در زمینه نحوه درجه بندی غلات مختلف و شناخت ترکیبات و ساختار غلات مختلف</li> </ul>	
نگرشی :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• افزایش دید و اصلاح نگرش دانشجو در زمینه:</li> <li>• اهمیت غلات در تغذیه انسان</li> <li>• گروههای غلاتی مختلف</li> <li>• مواد مغذی موجود در هر گروه غلاتی</li> </ul>	
روش تدریس	
حضور: ارائه پاورپوینت و فیلم کمک آموزشی	
مجازی:	
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ	
ارزیابی تکوینی: طرح پرسش	
ارزشیابی تکمیلی : امتحان تشریحی	