

طرح درس

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

جلسه اول:
اهداف شناختی: افزایش شناخت دانشجو از: • انواع دانه های روغنی • ساختار اسیدهای چرب و پروفایل اسیدهای چرب روغن ها و چربی ها • فرایند استخراج و تصفیه روغن مهارتی: افزایش مهارت دانشجو در زمینه های • انواع سیستم های نامگذاری اسیدهای چرب • شناخت نحوه استخراج فیزیکی روغن • شناخت نحوه استخراج شیمیایی روغن نگرشی : ایجاد نگرش دردانشجو با هدف شناخت: • اهمیت مصرف روغن ها و چربی ها از نگاه تغذیه ای • نقش پروفایل اسیدهای چرب در کیفیت روغن
روش تدریس حضوری: ارائه پاورپوینت 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: 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 چربی ها و روغن های خوراکی	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: ۲
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه اول:
اهداف شناختی: افزایش شناخت دانشجو از: • نحوه های نمونه برداری از دانه های روغنی، روغن ها و چربی ها • تفاوت روش های نمونه برداری از دانه های روغنی، روغن ها و چربی ها با سایر فرآورده های غذایی مهارتی: افزایش مهارت دانشجو در زمینه های • محاسبه حجم نمونه، تعداد نمونه لازم و چگونگی انجام نمونه برداری صحیح و اصولی نگرشی : ایجاد نگرش دردانشجو با هدف شناخت: • تاثیر نمونه برداری صحیح و اصولی بر تحلیل نتایج حاصل از آزمایش های کنترل کیفیت دانه های روغنی، روغن ها و چربی ها
روش تدریس حضور: پاورپوینت، فیلم کمک آموزشی مجازی:

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

ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم، بررسی گزارش کار آزمایشگاه
ارزشیابی تکمیلی: امتحان پایان ترم