

باسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: اثر فرآیند بر ارزش مواد خوراکی

گروه: کارشناسی علوم تغذیه

تاریخ:

تعداد واحد: ۱ واحد نظری

هماهنگ کننده: دکتر فاطمه همتی

گروه مدرسین: دکتر فاطمه همتی

پیش نیاز: شیمی مواد غذایی

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

با توجه به پیشرفت تکنولوژی غذا و تغییرات احتمالی ایجاد شده در بسیاری از ترکیبات مواد غذایی در اثر انجام فرایند، لازم است دانشجویان با فرایندهای مختلف صورت گرفته بر مواد غذایی و تأثیری که هر یک از این فرایندها بر ارزش تغذیه ای ماده غذایی می گذارد، بطور کامل آشنا شوند.

اهداف کلی و میانی:

- انواع روشهای فرایند مواد غذایی

- اثر عملیات تصفیه، حرارت، انجماد و خشک کردن بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی

- اثرات برداشت، نگهداری در انبارها و سردخانه ها و بسته بندی بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی

- نحوه غنی کردن مواد غذایی مختلف

- آشنایی با پروبیوتیک ها و اثرات سلامت بخش آنها

روش تدریس :

روش سخنرانی با استفاده از ویدئو پروژکتور

- ارائه مقالات توسط دانشجویان به صورت گروهی در مورد برخی از بحثهای مطرح شده

- روش بحث گروهی

روش ارزشیابی :

- امتحان پایان ترم: ۵۰٪

- میان ترم : ۳۰٪

- شرکت در بحث های هر جلسه و ارائه سمینار کلاسی ۲۰٪

مراجع (کتاب ژورنال یا سایت اینترنتی مرتبط را بطور دقیق معرفی نمائید):

- راست منش، سید رضا: شادمان، ژاله. تاثیر فرآیند بر ارزش غذاها. آخرین ویرایش.

- 2. Henry, C.J.K., and Chapman, C. The nutrition handbook for food processors. CRC press. Latest edition.

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

- عدم شناخت تأثیرات هر یک از فرایندها بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
- عدم آگاهی از مقادیر مجاز افزودن مواد مغذی طی غنی سازی مواد غذایی

نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

- طرح سوالات کلیدی در کلاس و ایجاد بحث بین دانشجویان
- ارائه سمینار توسط دانشجویان