

هوالحکیم

دانشکده تغذیه و علوم غذایی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

طرح دوره «نام درس»

جدول شماره ۱: اطلاعات کلی درس

اطلاعات درس		
نام درس: اثر فرایند بر ارزش مواد خوراکی	تعداد واحد: ۱ واحد نظری	
گروه هدف: دانشجویان کارشناسی علوم تغذیه	پیش نیاز درس: شیمی مواد غذایی	
گروه آموزشی ارائه دهنده درس: گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی	شماره درس: ۲۸	
اطلاعات استاد مسئول درس		
نام و نام خانوادگی: فاطمه همتی	مرتبه علمی: استادیار	گروه آموزشی: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی - ایمیل: fhemmati88@gmail.com - تلفن محل کار: ۵- ۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ۳۳۸ - ساعات دسترسی به استاد: شنبه، سه شنبه و چهارشنبه ها ساعت ۱۰ الی ۱۲		

جدول شماره ۲: معرفی درس

معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)
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 درس
هدف کلی: آشنایی دانشجویان با تغییرات ایجاد شده در ماده غذایی طی فرایندهای مختلف
اهداف اختصاصی
دانشجو در پایان دوره می تواند به اهداف زیر دست پیدا کند:

اهداف شناختی

- ۱) انواع روشهای فرایند مواد غذایی
- ۲) اثر عملیات تصفیه، حرارت، انجماد و خشک کردن بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
- ۳) اثرات برداشت، نگهداری در انبارها و سردخانه ها و بسته بندی بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
- ۴) نحوه غنی کردن مواد غذایی مختلف
- ۵) آشنایی با پروبیوتیک ها و اثرات سلامت بخش آنها

اهداف مهارتی

- ۱) تأثیر فرایندهای مختلف بر انواع درشت مغذی ها در مواد غذایی
- ۲) تأثیر فرایندهای مختلف بر انواع ریز مغذی ها در مواد غذایی
- ۳) تأثیر فرایندهای مختلف بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی ماده غذایی

اهداف نگرشی

- ۱) نحوه کنترل پارامترهای مختلف طی فرایند بمنظور ایجاد کمترین تغییر نامطلوب در ارزش تغذیه ای مواد غذایی
- ۲) آشنایی با نحوه تأثیر فرایندهای مختلف بر ارزش تغذیه ای ماده غذایی با توجه به ویژگیهای ماده غذایی

روش ارائه درس

راهبرد آموزشی

روش تدریس حضوری

سخنرانی با استفاده از ویدئو پروژکتور، ارائه مقالات توسط دانشجویان بصورت گروهی در خصوص برخی مباحث مطرح شده، بحث گروهی

روش تدریس الکترونیکی

.....

منابع آموزشی

منابع آموزشی اصلی

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

منابع آموزشی کمکی

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

تجهیزات و امکانات آموزشی

- ویدئوپروژکتور
- سیستم کامپیوتر
- تخته وایت برد

نوع ارزشیابی	شیوه ارزشیابی دانشجوی	نمره (درصد از کل)
ارزشیابی تکوینی (میان دوره)	• امتحان میان ترم	۶
	• ارائه سمینار	۳
	• شرکت در بحث های کلاسی	۱
ارزشیابی پایانی (پایان دوره)	• امتحان پایان ترم	۱۰
جمع کل		۲۰

ارزشیابی برنامه: لطفا در انتهای ترم برای ارزشیابی ترمی به لینکی که با همین عنوان در سایت دانشکده قرار داده شده است ، مراجعه بفرمایید.

گروه هدف: دانشجویان کارشناسی علوم تغذیه		سال ورودی:		زمان ارائه درس: نیمسال....(ترم ۱۴۰۳-۱۴۰۴....)			
روز	تاریخ	ساعت	عنوان جلسات	استاد	مکان	روش ارائه / رسانه	
۱	سه شنبه	۱۴۰۲/۱۱/۱۷	۸-۱۰	• اثر نگهداری در انبار و سردخانه بر ارزش غذا	فاطمه همتی	کلاس ۳	سخنرانی / پاورپوینت
۲	سه شنبه	۱۴۰۲/۱۱/۲۴	۸-۱۰	• اثر انجماد بر ارزش غذا	فاطمه همتی	کلاس ۳	سخنرانی / پاورپوینت
۳	سه شنبه	۱۴۰۲/۱۲/۰۱	۸-۱۰	• اثر حرارت بر ارزش غذا	فاطمه همتی	کلاس ۳	سخنرانی / پاورپوینت
۴	سه شنبه	۱۴۰۲/۱۲/۰۸	۸-۱۰	• اثر فرآیند پخت بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی	فاطمه همتی	کلاس ۳	سخنرانی / پاورپوینت
۵	سه شنبه	۱۴۰۲/۱۲/۱۵	۸-۱۰	• اثر پرتو دهی بر ارزش تغذیه ای غذا	فاطمه همتی	کلاس ۳	سخنرانی / پاورپوینت
۶	سه شنبه	۱۴۰۲/۱۲/۲۲	۸-۱۰	• اثر خشک کردن بر ارزش غذا	فاطمه همتی	کلاس ۳	سخنرانی / پاورپوینت
۷	سه شنبه	۱۴۰۳/۰۱/۲۱	۸-۱۰	• غنی کردن مواد غذایی	فاطمه همتی	کلاس ۳	سخنرانی / پاورپوینت
۸	سه شنبه	۱۴۰۳/۰۱/۲۸	۸-۱۰	• ارائه سمینار توسط دانشجویان	فاطمه همتی	کلاس ۳	سخنرانی / پاورپوینت
۹							
۱۰							
۱۱							
۱۲							
۱۳							
۱۴							
۱۵							
۱۶							
۱۷							
۱۸							