

طرح دوره (Course Plan)



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان سمنان
معاونت آموزشی دانشگاه
مرکز مطالعه و توسعه آموزش علوم پزشکی

پزشکی □ دندانپزشکی □ پرستاری □ پیراپزشکی □ توانبخشی □ بهداشت □ تغذیه و علوم غذایی ■			دانشکده
علوم و صنایع غذایی			گروه آموزشی
علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی			رشته /گرایش
کارشناسی پیوسته ■ کارشناسی ناپیوسته □ کارشناسی ارشد □ دکتری حرفه ای □ دکتری تخصصی □			مقطع تحصیلی فراگیران
اثر فرایند بر مواد غذایی			عنوان واحد درسی
تئوری ■ عملی □ کارآموزی □ کارورزی □			نوع واحد درسی
تعداد واحد : ۱ زمان (ساعت) : ۱۷			تعداد واحد / ساعت
۵۵۰۱۵۸۱			کد درس
اصول و روش های نگهداری مواد غذایی			پیش نیاز /هم نیاز
مجتبی یوسفی اصلی			نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسین
علوم و صنایع غذایی			رشته تحصیلی مدرس
بی اچ دی			مقطع تحصیلی مدرس
استادیار			رتبه علمی
m.yousefi@semums.ac.ir			پست الکترونیک
			آدرس / شماره تماس
آشنایی دانشجویان با اثر فرایندهای مختلف صنعتی بر ارزش تغذیه ایی فرآورده های غذایی			اهداف کلی (شرح توصیف درس)
بررسی پایداری ویتامین ها، اسیدهای چرب، اسیدهای آمینه و مواد معدنی در شرایط مختلف مواد غذایی اثر فرایندهای انجماد و سرد کردن بر کیفیت تغذیه ایی مواد غذایی اثر فرایندهای آنزیم بری، پاستوریزه کردن، استریلیزه کردن، پختن و سرخ کردن بر کیفیت و ارزش تغذیه ایی مواد غذایی اثر فرایندهای تغلیظ و خشک کردن بر کیفیت تغذیه ایی مواد غذایی تاثیر فرایندهای نوین مانند پرتودهی، فشار بالا و بسته بندی های جدید و هوشمند بر ارزش غذا آشنایی با اثر پختن و سرخ کردن بر ترکیبات مواد غذایی			اهداف اختصاصی
حیطه روانی حرکتی	حیطه عاطفی	حیطه شناختی	پیامدهای یادگیری :
		*	
نمایش عملی □	سخنرانی توسط دانشجو ■	سخنرانی و تدریس توسط استاد ■	روش های تدریس
کارگاه آموزشی □	یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) □	پرسش و پاسخ ■	
یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) □	بیمار شبیه سازی شده □	بحث گروهی ■	
آموزش مجازی □	Bedside teaching □	ایفای نقش □	
Project-Based Learning □	یادگیری مبتنی بر پروژه	نقشه مفهومی Concept Map □	
			سایر (لطفا قید نمایید) :

منابع اصلی درس :

Gould, Grahame Warwick. 2012. New methods of food preservation. Springer Science & Business Media.

Richardson, T. and Finley, J.W. eds., 2012. Chemical changes in food during processing. Springer Science & Business Media.

Beckett, S. T. 1995. Physico-chemical aspects of food processing. Blakie Academic and professional. London .

Kramas, E. Harvis, R.S. 1988. Nutritional evaluation of food processing. 3rd edition. vanNostrand Reinhold, N. Y .

Walker, R. Quattrucci, E. 1988. Nutritional and toxicological aspects of food processing. Taylor and Francis London

برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	*روش ارزشیابی
۱	مقدمه و اهمیت موضوع درس	۱۴۰۳/۱۱/۱۴	۱۴-۱۵	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	ب
۲	بررسی فرایندهای مورد استفاده در صنایع غذایی	۱۴۰۳/۱۱/۲۱	۱۴-۱۵	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	الف و ب
۳	فرایندهای نوین در صنایع غذایی	۱۴۰۳/۱۱/۲۸	۱۴-۱۵	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	الف و ب و ۴
۴	بررسی فرایندهای آماده سازی مقدماتی مواد خام	۱۴۰۳/۱۲/۰۵	۱۴-۱۵	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	الف و ب و ۴
۵	اثر فرایندهای با دمای بالا بر ترکیبات مواد غذایی	۱۴۰۳/۱۲/۱۲	۱۴-۱۵	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	الف و ب و ۴
۶	اثر فرایندهای با دمای پائین بر ترکیبات مواد غذایی	۱۴۰۳/۱۲/۱۹	۱۴-۱۵	اسلاید آموزشی	پاورپوینت و تخته	الف و ب و ۴

		توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی				
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۴-۱۵	۱۴۰۳/۱۲/۲۶	اثر اشعه و فشار بالا بر ترکیبات مواد غذایی	۷
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۴-۱۵	۱۴۰۴/۰۱/۱۷	اثر اشعه و فشار بالا بر ترکیبات مواد غذایی	۸
۳ و ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۴-۱۵	۱۴۰۴/۰۱/۲۴	اثر عوامل مختلف بر ویتامن های محلول در چربی	۹
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۴-۱۵	۱۴۰۴/۰۱/۳۱	اثر عوامل مختلف بر ویتامن های محلول در آب	۱۰
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۴-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۰۷	اثر عوامل مختلف بر ویتامن های محلول در آب	۱۱
الف و ب	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۴-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۱۴	تشکیل ترکیبات سمی در طی فراوری مواد غذایی	۱۲
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۴-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۲۱	اثر پختن و سرخ کردن بر ترکیبات مواد غذایی	۱۳
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۴-۱۵	۱۴۰۴/۰۲/۲۸	اثر پختن و سرخ کردن بر ترکیبات مواد غذایی	۱۴
الف و ب ۴ و ۵	پاورپوینت و تخته	توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	۱۴-۱۵	۱۴۰۴/۰۳/۰۵	جمع بندی مطالب، رفع اشکال سمینار کلاسی	۱۵

تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۴/۰۴/۰۸

تاریخ امتحان میان ترم:

* توجه: لطفاً روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد.

۱- آزمون کتبی :

الف : تشریحی (۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ)

ب : عینی (۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح / غلط)

روش

ارزشیابی

۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)

۳- انجام تکالیف عملی و پروژه

۴- مصاحبه (شفاهی)

۵- مشارکت کلاسی

۶- آزمون (کوئیز)

۷- سایر (لطفا قید نمایید)

تاریخ تکمیل فرم :

۱۴۰۳/۱۱/۱۳

امضاء :

