



بسمه تعالی

معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: اثر فرایندها بر ارزش مواد خوراکی	نیمسال تحصیلی: نیمسال دوم ۱۴۰۱-۱۴۰۲
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی پیوسته تغذیه	گروه آموزشی: تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: ۱	درس پیشنیاز: شیمی مواد غذایی
روز و ساعت برگزاری: چهارشنبه ۱۶-۱۴	محل برگزاری: کلاس شماره ۷
نام مدرس / مدرسین: آرزو خضولو نام مدرس مسئول درس: آرزو خضولو روزهای تماس با مدرس مسئول درس: تمام ایام هفته آدرس دفتر: تلفن: ۰۹۱۴۲۸۱۵۲۱۷ پست الکترونیک: khezerloua@tbzmed.ac.ir	
هدف کلی درس: اثر فرایند بر ارزش مواد خوراکی	
اهداف اختصاصی (اهداف شامل حیطه های مختلف یادگیری شامل شناختی، نگرشی و رفتاری، و مهارتی باشد): از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند: ۱- انواع روش های فرایند مواد غذایی ۲- اثرات بهداشت، روش های مختلف نگهداری مواد غذایی از جمله در انبارها، سردخانه ها، و بسته بندی بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی ۳- اثرات تصفیه، حرارت، انجماد، خشک کردن بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی ۴- اثر فرایندهای مختلف تهیه، آماده سازی، و پخت بر ارزش مواد تغذیه ای ۵- نحوه غنی سازی مواد غذایی از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند: ۱- هدف از فرایند غذا را توضیح دهد ۲- تاثیر فرایندهای مختلف را بر ارزش مواد غذایی توضیح دهد ۳- روش های غنی سازی و افزایش کیفیت مواد غذایی را توضیح دهد.	
شیوه تدریس: سخنرانی و تدریس، تشویق دانشجویان برای مشارکت در مباحث کلاسی و یادگیری بیشتر، استفاده از تصاویر، فیلم و انیمیشن جهت یادگیری بیشتر دانشجویان و بارگذاری تکلیف و امتحان	
مواد و وسایل آموزشی: فیلم های آموزشی، نرم افزارهای تخصصی، کتاب، پاور پوینت، کامپیوتر، ماژیک و وایت بورد	
شیوه ارزشیابی دانشجویان: ۱- حضور فعال، مداوم و بدون غیبت (۱ نمره) ۲- پروژه کلاسی (۲ نمره) ۳- امتحان میان ترم (۳ نمره) ۴- امتحان پایان ترم (۱۴ نمره)	

تاریخ امتحان میان ترم:

تاریخ امتحان پایان ترم:

سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: (حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.)

- حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.
- ایجاد فضای گفت و گو درسی جهت دریافت فیدبک مناسب از راندمان آموزشی دانشجو
- عدم غیبت دانشجو در طول ترم
- رعایت شئونات تدریس (اخلاقی، اسلامی)
- حفظ احترام متقابل نسبت به استاد و همکلاسی ها

مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو:

- مطابق بامقررات آموزشی حداکثر سقف مجاز در نظر گرفته شده و بیشتر از آن مجاز به شرکت در امتحان نخواهد بود.

وظایف و تکالیف دانشجو:

شرکت فعال در کلاس و مشارکت در مباحث کلاسی، انجام تکالیف و تهیه محتوا در صورت تمایل

منابع اصلی درس:

Foundations of Food Preparation (6th Edition) 6th Edition by Jeanne Himich Freeland-Graves, Gladys C. Peckham

سایر منابع (مقاله و سایر مستندات مفید):

جدول زمان بندی برنامه درسی				
روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱۴۰۱/۱۱/۲۶	۴-۲	مقدمه ای بر فرآیندهای مهم در صنعت غذا	خضولو	• تعریف و مفهوم، فرآیند های مواد غذایی • آشنایی با انواع فرایندهای مواد غذایی
۱۴۰۱/۱۲/۱۰	۴-۲	اثر فرایند حرارتی بر کیفیت کلی مواد غذایی	خضولو	• اثر فرآیندهای پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون • اثر فرآیندهای کنسروسازی
۱۴۰۱/۱۲/۲۴	۴-۲	اثر فرایند خشک کردن بر کیفیت کلی مواد غذایی	خضولو	• اثرات فرآیند خشک کردن بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
۱۴۰۲/۰۱/۱۶	۴-۲	اثر فرایند انجماد و انجمادزدایی بر کیفیت کلی مواد غذایی (پروتئین ها، کربوهیدرات	خضولو	• آشنایی با اثر فرآیند های انجماد بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی • آشنایی با اثر فرآیند های انجمادزدایی بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
۱۴۰۲/۰۱/۳۰	۴-۲	اثر فرایند مایکروویو بر کیفیت کلی مواد غذایی	خضولو	• آشنایی با اثر فرآیند مایکروویو بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
۱۴۰۲/۰۲/۰۶	۴-۲	اثر فرایند پرتودهی بر کیفیت کلی مواد غذایی	خضولو	آشنایی با اثر فرآیند پرتودهی بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
۱۴۰۲/۰۲/۱۳	۴-۲	نحوه غنی سازی و حفظ و افزایش کیفیت مواد غذایی	خضولو	• آشنایی با روش های غنی سازی مواد غذایی • کنترل کیفیت مواد غذایی در فرایندهای مختلف • چگونگی افزایش کیفیت مواد غذایی