



بسمه تعالی

معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه
مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: اثر فرآیند بر ارزش مواد خوراکی	نیمسال تحصیلی: نیمسال اول سال تحصیلی ۱۴۰۴-۱۴۰۵
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی علوم تغذیه	گروه آموزشی: تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: ۱ واحد - نظری روز و ساعت برگزاری: شنبه - ساعت ۱۰-۱۲	دروس پیشنیاز: شیمی مواد غذایی محل برگزاری: دانشکده علوم پزشکی مراغه - کلاس ۵
نام مدرس / مدرسین: دکتر سمیرا بیک زاده نام مدرس مسئول درس: دکتر سمیرا بیک زاده روزهای تماس با مدرس مسئول درس: شنبه تا چهارشنبه - ساعت ۷:۳۰ تا ۱۷:۳۰ آدرس دفتر: دانشکده علوم پزشکی مراغه - اتاق ۴۸ تلفن: ۰۴۱۳۷۲۷۵۵۵۱-۲۵۱ پست الکترونیک: samira.beikzadeh@mrgums.ac.ir	
هدف کلی درس: در پایان درس، دانشجو باید بتواند بکارگیری صحیح علم تغذیه و اصول علمی زیربنایی در سازماندهی، انتخاب، تهیه و ایمنی غذایی را بیان نماید.	
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. آشنایی دانشجویان با انواع روشهای فرآیند مواد غذایی (حیطه شناختی و مهارتی) ۲. آشنایی دانشجویان با اثرات بهداشت، روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی از جمله در انبارها، سردخانه ها و بسته بندی بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی (حیطه شناختی و مهارتی) ۳. آشنایی دانشجویان با اثرات عملیات تصفیه، حرارت، انجماد و خشک کردن بر ارزش تغذیه ای (حیطه شناختی و مهارتی) ۴. آشنایی دانشجویان با اثرات فرآیندهای مختلف تهیه، آماده سازی و پخت بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی (حیطه شناختی و مهارتی) ۵. آشنایی دانشجویان با نحوه غنی سازی مواد غذایی (حیطه شناختی و مهارتی)	
شیوه تدریس: سخنرانی تعاملی، پرسش و پاسخ، و ارائه تمرین کلاسی	
مواد و وسایل آموزشی: وایت بورد، ویدئو پروژکتور (PowerPoint)	
شیوه ارزشیابی دانشجو: ۱- حضور فعال، مداوم و بدون غیبت ۲- پروژه کلاسی ۳- امتحان میان ترم ۴- امتحان پایان ترم	
تاریخ امتحان میان ترم: ۱۴۰۴/۰۸/۱۰	

تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۴/۱۰/۲۸
سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: (حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.) حضور فعال در کلاس، شرکت در بحث و پاسخگویی به سوالات (۵/۰ نمره)
مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو: حضور فعال در کلاس و عدم غیبت (طبق آیین نامه مصوب آموزش دانشکده علوم پزشکی مراغه) (۵/۰ نمره)
وظایف و تکالیف دانشجو: حضور فعال و شرکت در کلاس، مشارکت در پرسش و پاسخ و فعالیت های کلاسی
منابع اصلی درس: Freeland-Graves, J. H., Peckham, G. C. Foundations of food preparation. Macmillan Publishing company. New York., N Y. سایر منابع (مقاله و سایر مستندات مفید):

جدول زمان بندی برنامه درسی اثر فرآیند بر ارزش مواد خوراکی				
روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
شنبه جلسه ۱	۱۰-۱۲	آشنایی با دانشجویان، معرفی اهداف درس، معرفی منابع، نحوه ارزشیابی و توضیح مقدماتی در ارتباط با اثر فرآیند بر ارزش مواد خوراکی کلیات، اصول، مفاهیم و تعریف انواع روشهای فرآیند مواد غذایی	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی
شنبه جلسه ۲	۱۰-۱۲	انواع روشهای فرآیند مواد غذایی، تفاوت ها و کارایی هر روش	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی
شنبه جلسه ۳	۱۰-۱۲	اثرات بهداشت، روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی از جمله در انبارها بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی
شنبه جلسه ۴	۱۰-۱۲	اثرات سردخانه ها و بسته بندی بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی
شنبه جلسه ۵	۱۰-۱۲	امتحان میان ترم	دکتر بیک زاده	-
شنبه جلسه ۶	۱۰-۱۲	اثرات عملیات تصفیه و حرارت بر ارزش تغذیه ای	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی
شنبه جلسه ۷	۱۰-۱۲	اثرات عملیات انجماد و خشک کردن بر ارزش تغذیه ای	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب

جلسه بعدی				
مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی	دکتر بیک زاده	اثرات فرآیندهای مختلف تهیه، آماده سازی و پخت بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی	۱۰-۱۲	شنبه جلسه ۸
مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی	دکتر بیک زاده	نحوه غنی سازی مواد غذایی	۱۰-۱۲	شنبه جلسه ۹