|  |
| --- |
| **طرح درس/ طرح دوره کارشناسی علوم تغذیه** |
| **اطلاعات عمومی** گروه : علوم تغذیه نام درس: شیمی مواد غذایی تعداد واحد: 2 پیش نیاز : بیوشیمی مقدماتی  رشته : علوم تغذیه مقطع تحصیلی: کارشناسی سال تحصيلي : 1404-1403  نیمسال : اول مسئول درس : جلال صادقی زاده مدرس : جلال صادقی زاده یزدی |
| **مقدمه: در این درس دانشجویان با ساختار شیمیایی ترکیبات تشکیل دهنده غذا، شیمی ترکیبات درشت مغذی و ریز مغذی و واکنش های شیمیایی بین آنها، همچنین شیمی ترکیبات مولد عطر و طعم در غذا آشنا خواهند شد.****پیامدهای یادگیری (**آنچه فراگیر در آینده شغلی، در رابطه با این درس قرار است مورد استفاده قرار دهد): |
| **هدف کلی: ارائه شناختی عمیق تر از ترکیبات مواد غذایی** |
| **اهداف عینی** | **سرفصل موضوعات** | **حیطه اهداف­ آموزشی** | **روش تدریس:** | **روش ارزیابی فراگیر:** | **مدرسین:** | **جلسه/برنامه زمانی** |
| آشنائی دانشجویان با اهداف و معرفی منابع و نحوه ارزشیابی و نمره گذاریآشنائی دانشجویان با نشاستهآشنائی دانشجویان با نشاستهآشنائی دانشجویان با نشاستهآشنائی دانشجویان با لیپیدهاآشنائی دانشجویان با لیپیدهاآشنائی دانشجویان با لیپیدهاآشنائی دانشجویان با پروتئین هاآشنائی دانشجویان با پروتئین هاآشنائی دانشجویان با طعم و رنگآشنائی دانشجویان با طعم و رنگآشنایی با روش های متداول تجزیه مواد غذاییآشنایی با روش های متداول تجزیه مواد غذاییآشنایی با روش های متداول تجزیه مواد غذاییآشنایی با روش های متداول تجزیه مواد غذاییآشنایی با روش های متداول تجزیه مواد غذایی | ارائه طرح درسنقش ساختار شیمیایی نشاسته در خصوصیات نانساختار شیمیایی انواع نشاسته و واکنش های آنهاکربوهیدرات های ناهمگنخواص اسیدهای چربترکیبات چرب غیر قابل صابونی شدنواکنش های چربی هاطبقه بندی پروتئین هاپروتئین گروه های غذاییمکانیسم و ساختار شیمیایی مولد عطر و طعمرنگ های طبیعی در مواد غذاییاندازه گیری رطوبتاندازه گیری خاکستراندازه گیری پروتئیناندازه گیری چربیاندازه گیری فیبر خام | شناختیشناختیشناختیشناختیشناختیشناختیشناختیشناختیشناختیشناختیشناختیشناختیشناختیشناختیشناختیشناختی | سخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیکسخنرانی تعاملی و کلاسیک | * روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی،)
* آزمون های استدلالی (KF)
* روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی،)
* آزمون های استدلالی (KF)
* روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی،)
* آزمون های استدلالی (KF)
* روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی،)
* آزمون های استدلالی (KF)
* روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی،)
* آزمون های استدلالی (KF)
* روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی،)
* آزمون های استدلالی (KF)
* روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی،)
* آزمون های استدلالی (KF)
* روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی،)
* آزمون های استدلالی (KF)
* روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی،)
* آزمون های استدلالی (KF)
* روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی،)
* آزمون های استدلالی (KF)
* آزمایش و گزارش کار
* آزمایش و گزارش کار
* آزمایش و گزارش کار
* آزمایش و گزارش کار
* آزمایش و گزارش کار
 |  | اولدومسومچهارمپنجمششمهفتمهشتمنهمدهمیازدهمدوازدهمسیزدهمچهاردهمپانزدهمشانزدهم |
| آزمون میان­دوره | آزمون پایان­دوره |
| **تکالیف فراگیر** |   |  |
| **نحوه نمره دهی** | در مجموع  |  |
| **منابع آموزشی** | 1- Food Chemistry, Third Edition, Edited by Owen R. Fennema.2- Food Chemistry, H.-D. Belitz , W. Grosch , P. Schieberle3- Principles of Food Chemistry, John M. deMan, PhD4- کنترل 4- کنترل کیفی و آزمایش های شیمیایی مواد غذایی، دکتر ویدا پروانه |  |