

اطلاعات عمومی						
گروه : علوم تغذیه		نام درس: شیمی مواد غذایی		تعداد واحد: 2 پیش نیاز : بیوشیمی مقدماتی		
رشته : علوم تغذیه		مقطع تحصیلی: کارشناسی		سال تحصیلی : 1405-1404		
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:	مدرس ین:	جلسه /برنامه زمانی

معاونت آموزشی

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی دانشگاه

اول		✓ روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی)، ✓ آزمون های استدلالی (KF)	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	ارائه طرح درس	آشنائی دانشجویان با اهداف و معرفی منابع و نحوه ارزشیابی و نمره گذاری
دوم		✓ روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی)، ✓ آزمون های استدلالی (KF)	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	نقش ساختار شیمیایی نشاسته در خصوصیات نان	آشنائی دانشجویان با نشاسته
سوم		✓ روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی)، ✓ آزمون های استدلالی (KF)	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	ساختار شیمیایی انواع نشاسته و واکنش های آنها	آشنائی دانشجویان با نشاسته
چهارم		✓ روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی)، ✓ آزمون های استدلالی (KF)	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	کربوهیدرات های ناهمگن	آشنائی دانشجویان با نشاسته
پنجم		✓ روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی)، ✓ آزمون های استدلالی (KF)	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	خواص اسیدهای چرب	آشنائی دانشجویان با لیپیدها
ششم		✓ روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی)، ✓ آزمون های استدلالی (KF)	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	ترکیبات چرب غیر قابل صابونی شدن	آشنائی دانشجویان با لیپیدها
هفتم		✓ روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی)، ✓ آزمون های استدلالی (KF)	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	واکنش های چربی ها	آشنائی دانشجویان با لیپیدها
هشتم		✓ روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی)، ✓ آزمون های استدلالی (KF)	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	طبقه بندی پروتئین ها	آشنائی دانشجویان با پروتئین ها

معاونت آموزشی

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی دانشگاه

نهم	✓ روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی)، ✓ آزمون های استدلالی (KF)	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	پروتئین گروه های غذایی	آشنائی دانشجویان با پروتئین ها
دهم	✓ روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی)، ✓ آزمون های استدلالی (KF)	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	مکانیسم و ساختار شیمیایی مولد عطر و طعم	آشنائی دانشجویان با طعم و رنگ
یازدهم	✓ روشهای کتبی (چندگزینه ای تشریحی)، ✓ آزمون های استدلالی (KF)	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	رنگ های طبیعی در مواد غذایی	آشنائی دانشجویان با طعم و رنگ
دوازدهم	✓ آزمایش و گزارش کار	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	اندازه گیری رطوبت	آشنایی با روش های متداول تجزیه مواد غذایی
سیزدهم	✓ آزمایش و گزارش کار	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	اندازه گیری خاکستر	آشنایی با روش های متداول تجزیه مواد غذایی
چهاردهم	✓ آزمایش و گزارش کار	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	اندازه گیری پروتئین	آشنایی با روش های متداول تجزیه مواد غذایی
پانزدهم	✓ آزمایش و گزارش کار	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	اندازه گیری چربی	آشنایی با روش های متداول تجزیه مواد غذایی
شانزدهم	✓ آزمایش و گزارش کار	سخنرانی تعاملی و کلاسیک	شناختی	اندازه گیری فیبر خام	آشنایی با روش های متداول تجزیه مواد غذایی
	آزمون پایان دوره	آزمون میان دوره			

		تکالیف فراگیر
		نحوه نمره دهی
	1- Food Chemistry, Third Edition, Edited by Owen R. Fennema. 2- Food Chemistry, H.-D. Belitz , W. Grosch , P. Schieberle 3- Principles of Food Chemistry, John M. deMan, PhD 4- کنترل کیفی و آزمایش های شیمیایی مواد غذایی، دکتر ویدا پروانه	منابع آموزشی