

طرح درس گروه تغذیه

۱- اطلاعات عمومی

نوع و تعداد واحد: نظری ۲ واحد - عملی واحد - جمع ۲ واحد
فراگیران: دانشجویان کارشناسی تغذیه

نام درس: تاثیر فرایند بر ارزش غذا
مدرس: دکتر رضا شرافتی چالشتری
محل تدریس: دانشکده پزشکی

۲- هدف کلی:

آشنایی با فرایندهای مختلف صنایع غذایی و تاثیر آن بر روی ارزش تغذیه ای مواد غذایی

۳- اهداف ویژه

دانشجو پس از گذراندن این درس باید بتواند:

- ۱- فرایندهای مواد غذایی و علت فرایند بر روی مواد غذایی را شرح دهد.
- ۲- فاکتورهایی که بر ارزش مواد غذایی در اثر فرایند صدمه زنده را شرح دهد.
- ۳- اثر فرایند را بر صفات حسی و تغذیه ای غذا بیان کند.
- ۴- تاثیر نگهداری در انبارها و سردخانه ها و انواع فرایندها بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی را شرح دهد.

۴- استراتژی آموزشی:

- ۱- سخنرانی ۲- پرسش و پاسخ ۳- نمایش اسلاید و وایت برد

۵- وسایل سمعی و بصری:

- کامپیوتر و پروژکتور - نرم افزار پاورپوینت - مازیک و وایت برد

۶- روش ارزشیابی

- امتحان میان ترم
- امتحان پایان ترم
- حضور منظم و فعال دانشجو در کلاس و انجام تکالیف مربوطه

۷- منابع اصلی درس:

1. Food Processing Technology (Third Edition). P.J. Fellows. 2009.

2. Hand book of Nutritive value of processed Food volume I (Food For Human Use)
Miloslav Rechcigl, Jr., Editor (1984).

۸- جدول زمانبندی:

شماره جلسه	مطلب
۱	تعریف فرایند مواد غذایی
۲	مروری بر انواع روشهای فرایند اثرات نامطلوب ماشین آلات مواد غذایی بر ارزش کیفی و کمی مواد غذایی
۳	اثر بر چربی غذا
۴	اثر بر پروتئین غذا
۵	اثر بر کربوهیدرات غذا
۶	اثر بر ویتامین های موجود در غذا

۷	اثر بر عناصر و مواد معدنی موجود در غذا- تاثیر نگهداری در انبارها و سردخانه ها بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
۸	اثرات حرارت بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
۹	اثرات canning بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
۱۰	اثرات freezing بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
۱۱	اثرات freezing بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
۱۲	اثرات fermentation بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
۱۳	اثرات Irradiation بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
۱۴	اثرات Microwave Cooking بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی
۱۵	نقش food packaging در حفظ ترکیبات مغذی مواد خوراکی
۱۶	تاثیر ترکیبات مختلف مواد نگهدارنده بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی -غنی کردن مواد غذایی