

کد درس: ۲۸

نام درس: اثر فرآیند بر ارزش مواد خوراکی

پیش نیاز یا همزمان: شیمی مواد غذایی کد ۲۴

تعداد واحد: ۱

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس: در پایان این درس، دانشجو باید بتواند بکارگیری صحیح علم تغذیه و اصول علمی زیربنایی در سازماندهی، انتخاب، تهیه و ایمنی غذایی را بیان کند.

شرح درس: دانش علوم فیزیوشیمیایی و بیولوژیکی در تغییراتی که در مراحل مختلف فرآیند در غذا ایجاد می‌شود برای کارشناسان رشته علوم تغذیه ضروری است.

رئوس مطالب نظری: (۱۷ ساعت)

- انواع روشهای فرآیند مواد غذایی
- اثرات بهداشتی، روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی از جمله در انبارها، سردخانه‌ها و بسته‌بندی بر ارزش تغذیه‌ای مواد غذایی
- اثرات عملیات تصفیه، حرارت، انجماد و خشک کردن بر ارزش تغذیه‌ای
- اثرات فرآیندهای مختلف تهیه، آماده‌سازی و پخت بر ارزش تغذیه‌ای مواد غذایی
- نحوه غنی‌سازی مواد غذایی

منابع اصلی درس: آخیش ویرایش

Freeland-Graves, J.H., Peckham, G.C. Foundations of Food Preparation. Macmillan Publishing Company. New York, NY.

شیوه ارزشیابی دانشجو:

-فعالیت‌های کلاسی

-آزمون میان ترم و پایان ترم

