

به نام خدا

## طرح درس (شیمی مواد غذایی ۲)

گروه آموزشی: علوم و مهندسی صنایع غذایی

نام درس: شیمی مواد غذایی ۲

کد درس: \_\_\_\_\_

تعداد واحد: ۲.. نظری ... عملی ..... نوع آکادمیک: جبرانی  پایه  اصلی  تخصصی  عمومی

دروس پیشنهادی:

ساعات تدریس کلاس در هفته: ۲

هدف کلی درس: آشنایی با شیمی مواد غذایی مختلف

جدول برنامه زمانی و موضوعات مورد نظر برای تدریس و ارزیابی

موضوع	تاریخ	جلسه آموزشی
معارفه و آشنایی با طرح درس و نحوه تدریس و آزمون	جلسه ۱	هفته اول
پروتئینهای ساده و مرکب	جلسه ۲	هفته دوم
ساختار پروتئینها	جلسه ۳	هفته سوم
دنا تورا سیون	جلسه ۴	هفته چهارم
خواص کاربردی پروتئینها	جلسه ۵	هفته پنجم
سیستم های کلوئیدی	جلسه ۶	هفته ششم
پروتئینهای مواد غذایی حیوانی	جلسه ۷	هفته هفتم
پروتئینهای مواد غذایی گیاهی	جلسه ۸	هفته هشتم
ساختار شیمیایی مونوساکاریدها	جلسه ۹	هفته نهم
ساختار شیمیایی دی ساکاریدها	جلسه ۱۰	هفته دهم
ساختار شیمیایی الیگو و پلی ساکاریدها	جلسه ۱۱	هفته یازدهم
خصوصیات شیمیایی و کاربرد پکتین	جلسه ۱۲	هفته دوازدهم
مشتقات قندها	جلسه ۱۳	هفته سیزدهم
واکنش قهوه ای شدن و انواع آن	جلسه ۱۴	هفته چهاردهم
صمغ ها	جلسه ۱۵	هفته پانزدهم
آنزیمها	جلسه ۱۶	هفته شانزدهم

\* سنجش و ارزشیابی دانشجو:

روش	نمره	زمان	شیوه
آزمون های میان ترم	۱۰		سوال چند گزینه‌ای، تشریحی
آزمون پایان ترم	۱۰		سوال چند گزینه‌ای، تشریحی

در مورد دروس نظری زمان آزمون پایان ترم مطابق تاریخ ثابت امتحانی می باشد که در برگه انتخاب واحد دانشجو درج شده است.

\* منابع مطالعاتی :

حجتی، م و دهقانی، س. ۱۳۹۹. کلیات شیمی مواد غذایی. انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

قنبرزاده، ب. ۱۳۸۸. فشرده شیمی مواد غذایی. انتشارات آبیژ. تهران

فاطمی، ح. ۱۳۹۳. شیمی مواد غذایی. شرکت سهامی انتشار. تهران.

DeMan JM, Finley JW, Hurst WJ, Lee CY. 1999. Principles of food chemistry. Gaithersburg: Aspen Publishers.

Fennema, O.R. 1996. *Food chemistry* (Vol. 76). CRC Press.