

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی شهید بهشتی

دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی شهید بهشتی

پیوست 1

مستندات سنجه های استاندارد الف 2 شامل یک نمونه طرح دوره برای هر یک از اساتید گروه تغذیه سلولی مولکولی در ادامه آورده شده است. بروز رسانی طرح دوره تمام دروس در سایت در حال تکمیل است.

دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

طرح درس: زبان تخصصی

نام استاد: دکتر غزاله شیمی

رشته - مقطع: صنایع غذایی - کارشناسی

جایگاه آموزشی: کلاس درس

در پایان درس انتظار می رود شما بتوانید:

اهداف شناختی:

1. مطالب انگلیسی مرتبط با علم صنایع غذایی را خوانده و درک کند.
2. متون تخصصی از فارسی به انگلیسی و بالعکس را ترجمه کند.
3. معانی واژه ها و اصطلاحات تخصصی علوم و صنایع غذایی را یاد بگیرد.

4. مکاتبات انگلیسی تخصصی رشته را انجام دهد.

اهداف روانی حرکتی: ندارد

اهداف نگرشی:

- 1- آشنایی با اصطلاحات مصطلح رشته صنایع غذایی
- 2- توانایی مشارکت به عنوان عضوی از جامعه صنایع غذایی

توصیف درس: در این درس دانشجو مطالب انگلیسی برگزیده از متون تخصصی علوم و صنایع غذایی را ترجمه و با واژه ها و اصطلاحات مربوط به صنایع غذایی مختلف آشنا می شود.

سر فصلهای درس

جلسه	سر فصل	متد	زمان مورد نیاز	وسایل کمک آموزشی	منابع
1	مقدمه معارفه استاد و دانشجویان Food engineering	سخنرانی؛ پاورپوینت و تصاویر آموزشی	90 دقیقه	ویدئو پروژکتور، وایت برد، رایانه	انگلیسی برای دانشجویان رشته صنایع غذایی- ابوالقاسم جزایری
2	Hazard Analysis Critical Control Point	سخنرانی؛ پاورپوینت و تصاویر آموزشی	90 دقیقه	ویدئو پروژکتور، وایت برد، رایانه	انگلیسی برای دانشجویان رشته صنایع غذایی- ابوالقاسم جزایری
3	Functional Foods	سخنرانی؛ پاورپوینت و تصاویر آموزشی	90 دقیقه	ویدئو پروژکتور، وایت برد، رایانه	English in Food Technology II- Lidija Obad
4	Probiotics	سخنرانی؛ پاورپوینت و تصاویر آموزشی	90 دقیقه	ویدئو پروژکتور، وایت برد، رایانه	انگلیسی برای دانشجویان رشته صنایع غذایی- ابوالقاسم جزایری

انگلیسی برای دانشجویان رشته صنایع غذایی- ابوالقاسم جزایری	ویدئو پروژکتور، وایت برد، رایانه	45 دقیقه 45 دقیقه	سخنرانی؛ پاورپوینت و تصاویر آموزشی	Whey proteins Wheat gluten	5
Principles of Food Chemistry- John M. deMan , John W. Finley , W. Jeffrey Hurst , Chang Yong Lee	ویدئو پروژکتور، وایت برد، رایانه	45 دقیقه 45 دقیقه	سخنرانی؛ پاورپوینت و تصاویر آموزشی	Flavor نحوه ماکاتبات تخصصی	6
Principles of Food Chemistry- John M. deMan , John W. Finley , W. Jeffrey Hurst , Chang Yong Lee	ویدئو پروژکتور، وایت برد، رایانه	45 دقیقه 45 دقیقه	سخنرانی؛ پاورپوینت و تصاویر آموزشی	Food additives Effects of Processing on Fruits and Vegetables	7

کار، تجربه های عملی و تکالیف دانشجوی:

تکالیف و فعالیت کلاسی، پرسش و پاسخ کلاسی و بازی به منظور افزایش مشارکت دانشجویان در کلاس

روش ارزشیابی دانشجوی:

نمره	روش ارزیابی واحد نظری
15	امتحان پایان ترم
5	حضور منظم و فعال در کلاس و شرکت در بحث ها
20	جمع نمرات