به نام ایزد دانا

دانشگاه سمنان

طرح درس **تاریخ به روز رسانی: ۱۴۰۴/۷/۱۱**

ترم اول ۱۴۰۶-۱۴۰۵

نام درس	**فارسی** **شیمی مواد غذایی (۱)**	**تعداد واحد** نظری: ۳ واحد عملی: ندارد	**مقطع: کارشناسی**
	لاتین: **Food Chemistry (1)**	**پیش نیازها و هم نیازها:** بیوشیمی عمومی و همزمان	
مدرس: زهرا منتظر		**شماره تماس اتاق:** ۳۱۵۳۳۲۰۲	
پست الکترونیک: montazer@semnan.ac.ir		**وب سایت:**/https://montazer.profile.semnan.ac.ir	
برنامه تدریس در هفته و شماره کلاس: یکشنبه ها ساعت ۱۲-۱۱ و سه شنبه ها ساعت ۱۷-۱۵؛ دانشکده مهندسی کشاورزی			
اهداف درس: آشنایی با ترکیبات موجود در مواد غذایی ؛ آب، پروتئین، کربوهیدراتها و لیپیدها			
امکانات آموزشی مورد نیاز	**کتاب مرجع شیمی مواد غذایی– فایل پارپوینت برای ارائه ساختارهای شیمیایی**		

ارزشیابی	**نمره میان‌ترم**	**نمره پایان ترم**	**فعالیت کلاسی**	**حضور و غیاب**
درصد نمره	**۴۰٪**	**۵۰٪**	**۱۰٪**	±

منابع و مآخذ درس

- deMan, J.M. (2007). Principles of food chemistry. Springer.
- Fennema. O.R. (1996). Food Chemistry. Marcel Dekker Inc. New York, USA.

بودجه بندی درس

شماره هفته آموزشی	موضوع	تاریخ
۱	مقدمه و معرفی درس	۶/۲۹ و ۶/۳۱
۲	ساختمان آب و یخ – نمودار فازهای آب	۷/۵ و ۷/۷
۳	انواع آب در مواد غذایی- فعالیت آبی	۷/۱۲ و ۷/۱۴
۴	آب تک لایه، منحنی جذب همدما و پدیده هیسترزیس	۷/۱۹ و ۷/۲۱
۵	شیمی پروتئینها	۷/۲۶ و ۷/۲۸
۶	انواع اسیدهای آمینه	۸/۳ و ۸/۵
۷	شناسایی مواد غذایی پروتئینی	۸/۱۰ و ۸/۱۲

۸	واکنشهای مهم پروتئینها	۸/۱۷ و ۸/۱۹
۹	پروتئینها - امتحان میان‌ترم	۸/۲۴ و ۸/۲۶
۱۰	شیمی لیپیدها	۹/۱ و ۹/۳
۱۱	انواع اسیدهای چرب	۹/۸ و ۹/۱۰
۱۲	نقطه ذوب لیپیدها	۹/۱۵ و ۹/۱۷
۱۳	شیمی کربوهیدراتها و قندها	۹/۲۲ و ۹/۲۴
۱۴	ساختمان شیمیایی قندها	۹/۲۹ و ۱۰/۱
۱۵	پلیمرهای قندی	۱۰/۶ و ۱۰/۸
۱۶	جمع بندی و مرور مطالب و رفع اشکال	۱۰/۱۳ و ۱۰/۱۵
۱۷	امتحان پایان ترم	۴۰۵/۱۰/۲۳- ساعت ۱۲-۱۰