

بنام خدا**« فرم طرح درس »**

دانشکده: علوم پزشکی رشته: بهداشت و ایمنی مواد غذایی گرایش: - مقطع: کارشناسی ارشد

نام درس: اصول نگهداری مواد غذایی تعداد واحد نظری: ۲ تعداد واحد عملی: - عنوان درس پیش نیاز:

نام مدرس: دکتر حسن حامدی تمام وقت نیمه وقت مدعو محل برگزاری: کلاس آزمایشگاه

هدف کلی درس:

رئوس مطالب	
هفته اول	تاریخچه نگهداری مواد غذایی، ضرورت نگهداری مواد غذایی
هفته دوم	عوامل موثر بر فساد مواد غذایی
هفته سوم	اصول نگهداری غذاها با روش سرد کردن
هفته چهارم	اصول نگهداری غذاها با روش انجماد، روشها و دستگاههای منجمد کننده
هفته پنجم	اصول نگهداری غذاها با روش خشک کردن
هفته ششم	اصول استفاده از حرارت برای نگهداری غذا
هفته هفتم	اصول و روشهای کنسروسازی
هفته هشتم	تبخیر و تغلیظ مواد غذایی
هفته نهم	اصول و روشهای پرتودهی غذاها
هفته دهم	نگهداری غذاها با مواد نگهدارنده (ترکیبات ضد کپک و مخمر)
هفته یازدهم	نگهداری غذاها با مواد نگهدارنده (ترکیبات ضد باکتریهای گرم منفی و مثبت)
هفته دوازدهم	نگهداری غذاها با روشهای ترکیبی
هفته سیزدهم	روشهای نوین نگهداری مواد غذایی
هفته چهاردهم	روشهای نوین نگهداری مواد غذایی
هفته پانزدهم	اصول بسته بندی مواد غذایی
هفته شانزدهم	جمع بندی و رفع اشکالات

توجه: در صورت تغییر مباحث و نحوه تدریس درس در هر نیمسال لازم است فرم مربوطه مجدداً توسط استاد محترم تکمیل و جهت به روز رسانی در اختیار آموزش دانشکده و سایت واحد قرار گیرد.

نحوه ارزشیابی فعالیت دانشجوی در طی دوره:

مشارکت در بحث های گروهی، پرسش و پاسخ، سمینار کلاسی

منابع مطالعاتی:

1. Potter, N.N. and J.H., Hotchkiss 1996. Food Science. Chapman & Hall, USA.
2. Fellows, P.J. 1990. Food Processing Technology Ellis Horwood, Great Britain.
3. Smith, D.S. 1997. Processing Vegetables, Technomic Pub. AG., USA.
4. Arthey, D. 1996. Fruit Processing. Chapman & Hall, UK.

۵. Herdman, D.R. and R.W. Hartel. 1996. Principles of Food Processing. Chapman & Hall, USA.

۶. ایماندل، کرامت الله و صادق زاده عراقی، عذرا. عوامل فساد و شرایط نگهداری فساد مواد غذایی، آخرین ورژن.
۷. اصول نگهداری مواد غذایی، دکتر حسن فاطمی .