



فرم معرفی دروس نظری و عملی (Course Plan)

نام درس: اصول سرد کردن، انجماد و انبارداری مواد غذایی نیمسال اول/دوم/تابستان: دوم

دانشکده: بهداشت و پیراپزشکی گروه آموزشی: علوم و صنایع غذایی

*نام و شماره درس: اصول سرد کردن، انجماد و انبارداری
مواد غذایی/۸۵۹

*رشته و مقطع تحصیلی: علوم و صنایع غذایی/کارشناسی

*روز و ساعت برگزاری: دوشنبه ساعت ۱۰ تا ۱۲

*محل برگزاری: دانشکده بهداشت و پیراپزشکی

*تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۲/نظری

*دروس پیش نیاز: ندارد

*نام مسئول درس: آقای دکتر محمدرضا امیریوسفی

*تلفن و روزهای تماس: ۰۵۱۴۲۶۳۲۴۷۱-۶ داخلی ۱۴۶

*آدرس دفتر: نیشابور، بلوار جانبازان، روبروی ورزشگاه

انقلاب، دانشکده بهداشت و پیراپزشکی، دانشکده علوم پزشکی

*آدرس Email: mramiryousefi@gmail.com

نیشابور، طبقه دوم، اتاق ۲۰۲

*هدف کلی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):

آشنایی با نقش و اهمیت سرد کردن، انجماد و انبارداری مواد غذایی

*اهداف اختصاصی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):

۱. آشنایی با اصول انبارداری مواد غذایی

۲. آشنایی با خواص هوای مرطوب (سایکرومتری)

۳. آشنایی با اصول سردسازی مواد غذایی

۴. آشنایی با اصول انجماد مواد غذایی



جدول زمان بندی ارائه برنامه درس اصول سرد کردن، انجماد و انبارداری مواد غذایی نیمسال دوم

ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان مبحث	مدرس	آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱		۱۰	انبارداری مواد غذایی	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه
۲		۱۰	انبارهای سنتی	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۳		۱۰	خصوصیات فیزیکی مواد غذایی در انبارها	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه
۴		۱۰	طراحی انبار	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۵		۱۰	انبارهای پیشرفته	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۶		۱۰	انبارهای بهینه	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۷		۱۰	سایکرومتری ۱	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه
۸		۱۰	سایکرومتری ۲	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۹		۱۰	سردسازی	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۰		۱۰	سیستم سرمایشی	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۱		۱۰	افت کیفیت مواد غذایی سرد	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۲		۱۰	انجماد	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۳		۱۰	فرآوری انجماد	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۴		۱۰	روش های انجماد	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۵		۱۰	خروج از انجماد	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۶		۱۰	بسته بندی محصولات منجمد	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان

پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته	دکتر امیربوسفی	روش های نوین انجماد	۱۰		۱۷
------------------------------------	----------------	---------------------	----	--	----

*منابع اصلی درس (عنوان کتاب، نام نویسنده، سال و محل انتشار، نام ناشر، شماره فصول یا صفحات مورد نظر در این درس - در صورتی که مطالعه همه کتاب یا همه مجلدات آن به عنوان منبع ضروری نباشد)

۱- Fundamentals of Food Freezing by Norman W. Derossier

۲- Food Storage Stability by Irwin A. Taub, R. Paul Singh

۳-

منابع فرعی درس: مقالات جدید علمی

*روش تدریس: سخنرانی تعاملی، بحث، پرسش و پاسخ، ایفای نقش

*وظایف فراگیران: حضور فعال در کلاس و شرکت در بحث های گروهی

*نحوه ارزشیابی دانشجوی و بارم مربوط به هر ارزشیابی:

(هر استاد بسته به سیاست خود برای ارزیابی دانشجوی می تواند مواردی را به این بند اضافه نماید)

بارم: ۸

الف) در طول دوره (کوئیز، تکالیف، امتحان میان ترم...)

بارم: ۱۲

ب) پایان دوره:

*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجوی در کلاس درس:

کسر نمره

*سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: