



فرم معرفی دروس نظری و عملی (Course Plan)

نام درس: اصول و روش های نگهداری مواد غذایی نیمسال اول/دوم/تابستان: اول

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

*نام و شماره درس: اصول و روش های نگهداری مواد غذایی/۸۳۶
*رشته و مقطع تحصیلی: علوم و صنایع غذایی/کارشناسی

*روز و ساعت برگزاری: یکشنبه ساعت ۱۰ تا ۱۲
*محل برگزاری: دانشکده بهداشت و پیراپزشکی

*تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۲/نظری

*دروس پیش نیاز: میکروبیولوژی مواد غذایی، شیمی مواد غذایی ۲، اصول مهندسی صنایع غذایی

*نام مسئول درس: آقای دکتر محمدرضا امیریوسفی
*تلفن و روزهای تماس: ۰۵۱۴۲۶۳۲۴۷۱-۶ داخلی ۱۴۶

*آدرس دفتر: نیشابور، بلوار جانبازان، روبروی ورزشگاه
*آدرس Email: mramiryousefi@gmail.com
انقلاب، دانشکده بهداشت و پیراپزشکی، دانشکده علوم پزشکی
نیشابور، طبقه دوم، اتاق ۲۰۲

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

آشنا کردن دانشجویان با نقش و اهمیت اصول و روش های نگهداری مواد غذایی در صنعت غذا

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

۱. آشنایی با روش های فیزیکی نگهداری مواد غذایی

۲. آشنایی با روش های شیمیایی نگهداری مواد غذایی

۳. آشنایی با مقاومت حرارتی انواع میکروارگانیزم ها

۴. آشنایی با انواع روش های حرارتی

۵. آشنایی با محصولات آبگیری شده

۶. آشنایی با محصولات تخمیر شده

۷. آشنایی با مکانیسم ترکیبات ضد میکروبی

جدول زمان بندی ارائه برنامه درس اصول و روش های نگهداری مواد غذایی نیمسال اول



ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان مبحث	مدرس	آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱		۱۰	آشنایی با روش های فیزیکی نگهداری مواد غذایی ۱	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه
۲		۱۰	آشنایی با روش های فیزیکی نگهداری مواد غذایی ۲	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۳		۱۰	آشنایی با روش های شیمیایی نگهداری مواد غذایی ۱	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۴		۱۰	آشنایی با روش های شیمیایی نگهداری مواد غذایی ۲	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۵		۱۰	آشنایی با مقاومت حرارتی انواع میکروارگانیزم ها	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۶		۱۰	کینتیک مرگ حرارتی میکروارگانیزم ها ۱	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۷		۱۰	کینتیک مرگ حرارتی میکروارگانیزم ها ۲	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۸		۱۰	آشنایی با انواع روش های حرارتی ۱	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۹		۱۰	آشنایی با انواع روش های حرارتی ۲	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۰		۱۰	آشنایی با محصولات آبگیری شده ۱	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۱		۱۰	آشنایی با محصولات آبگیری شده ۲	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۲		۱۰	آشنایی با محصولات تخمیر شده ۱	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۳		۱۰	آشنایی با محصولات تخمیر شده ۲	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۴		۱۰	آشنایی با محصولات تخمیر شده ۳	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۵		۱۰	آشنایی با مکانیسم ترکیبات ضد میکروبی ۱	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۶		۱۰	آشنایی با مکانیسم ترکیبات ضد میکروبی ۲	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۷		۱۰	آزمون	دکتر امیریوسفی	آمادگی جلسات گذشته



*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- فاطمی، س.ح. (۱۳۹۶) اصول تکنولوژی نگهداری مواد غذایی، انتشارات شرکت سهامی انتشار، ایران.

-۲

-۳

منابع فرعی درس: مقالات علمی جدید

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

*وظایف فراگیران: حضور فعال در کلاس، 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: