

باسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: فرمولاسیون، فرآوری و نگهداری مواد غذایی

گروه: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

تاریخ: نیمسال دوم ۱۴۰۳-۱۴۰۲

تعداد واحد: ۲

هماهنگ کننده: دکتر اعظم عباسی

گروه مدرسین: دکتر اعظم عباسی، دکتر سارا هدایتی

پیش نیاز: ندارد

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

فرمولاسیون مواد غذایی در تامین مواد غذایی مورد نیاز افراد و رفع کمبودهای تغذیه ای گروه های مختلف جامعه نقش اساسی دارد. علاوه بر این نحوه فرآوری و شرایط نگهداری مواد غذایی نیز بر ارزش تغذیه ای، ویژگی های حسی و کیفیت محصولات غذایی تاثیر زیادی دارد. لذا نیاز است که یک دانشجوی رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی با انواع ترکیبات و نحوه فرمولاسیون مواد غذایی، روش نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی آشنا باشد.

اهداف کلی و میانی:

- فرمولاسیون مواد غذایی مختلف
- انواع روش های پیشرفته فرآوری و فرایندهای تبدیلی مواد غذایی
- انواع روش های نوین و نوظهور نگهداری ماد غذایی
- تاثیر فرایند بر ارزش تغذیه ای مواد غذایی مختلف
- آشنایی با روش های ترکیبی فرآوری مواد غذایی
- آشنایی با روش های نوین بسته بندی مواد غذایی
- آشنایی با انواع ترکیبات در محصولات غذایی
- آزمون های ارگانولپتیکی و استانداردهای کنترل کیفی مواد غذایی
- قوانین مرتبط با روش های فرآوری و نگهداری مواد غذایی

روش تدریس:

- پاورپوینت
- فیلم کمک آموزشی

روش ارزشیابی:

- امتحان میان ترم
- شرکت در بحث های هر جلسه
- امتحان پایان ترم تشریحی
- ارائه سمینار کلاسی

مراجع (کتاب ژورنال یا سایت اینترنتی مرتبط را بطور دقیق معرفی نمائید):

- Ahvenainen, R. (Ed.). (2003). *Novel food packaging techniques*. Elsevier.
- Fellows, P. J. (2022). *Food processing technology: principles and practice*. Woodhead publishing.
- Gavahian, M. (Ed.). (2022). *Emerging food processing technologies*. Humana Press.
- Knorr, D., Froehling, A., Jaeger, H., Reineke, K., Schlueter, O., & Schoessler, K. (2011). Emerging technologies in food processing. *Annual review of food science and technology*, 2(1), 203-235.
- Mathlouthi, M. (Ed.). (1994). *Food packaging and preservation*. Springer Science & Business Media.
- Linden, G., & Lorient, D. (1999). *New ingredients in food processing: biochemistry and agriculture*. CRC Press.
- Han, J. H. (Ed.). (2005). *Innovations in food packaging*. Elsevier.
- Ramaswamy, H. S., & Marcotte, M. (2005). *Food processing: principles and applications*. CRC Press.

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

- در خصوص مواد غذایی که ماندگاری طولانی دارند شایعات زیادی در جامعه وجود دارد که بسیاری از دانشجویان به دلیل نا آگاهی از واقعیت های موجود، باورهای اشتباه در مورد این محصولات دارند. از طرف دیگر تقلبات متنوعی در حین فرآوری مواد غذایی ممکن است رخ دهد که بسیاری از دانشجویان دید و شناخت درستی از انواع این تقلبات و نحوه تشخیص آن ها ندارند

نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

- مطالعه دقیق رفرنسها و سایتهای معرفی شده، شرکت فعال در کلاسها به صورت حضوری و انجام مسئولیتهای محوله