

## طرح درس

|                                                 |                             |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴                           | تاریخ ارائه درس: ترم دوم    |
| نوع درس: نظری                                   | نوع درس: نظری               |
| دانشکده: تغذیه و علوم غذایی                     | مقطع/رشته: کارشناسی / تغذیه |
| نام مدرس: مریم عباس والی                        |                             |
| نام درس(واحد): اصول نگهداری مواد غذایی (۱ واحد) |                             |
| تعداد دانشجو:                                   |                             |
| ترم: دوم                                        | مدت کلاس: ۱۷ جلسه           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| جلسه اول: آشنایی با انواع روش های نگهداری رایج مواد غذایی                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>اهداف</b></p> <p><b>اهداف شناختی</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• آشنایی با اهمیت نگهداری مواد غذایی</li> <li>• آشنایی با روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی</li> <li>• آشنایی با عوامل موثر بر فساد مواد غذایی و روش های جلوگیری از آن</li> </ul> <p><b>اهداف مهارتی</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• مهارت به کار بردن روشهای مختلف برای افزایش عمر ماندگاری مواد غذایی</li> </ul> <p><b>اهداف نگرشی</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• بررسی مکانیسم روش بلانچینگ در افزایش عمر ماندگاری میوه و سبزی</li> <li>• بررسی مکانیسم نگهداری مواد غذایی با حرارت دهی و فرایندهای حرارتی استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون</li> <li>• بررسی مکانیسم اثر سرمای یخچال و انجماد در نگهداری مواد غذایی</li> <li>• بررسی مکانیسم اثر تبخیر و تغلیظ و خشک کردن مواد غذایی</li> <li>• بررسی مکانیسم نگهداری مواد غذایی بوسیله اشعه</li> <li>• بررسی تاثیر نوع بسته بندی در افزایش عمر نگهداری ماده غذایی</li> </ul> |
| <p><b>روش تدریس</b></p> <p><b>حضور:</b> سخنرانی و پرسش و پاسخ</p> <p><b>مجازی:</b> به اشتراک گذاری محتواها و منابع، ارائه تکالیف و فعالیت ها در سامانه</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| نحوه تعامل استاد و دانشجو: سخنرانی و پرسش و پاسخ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p><b>ارزیابی تکوینی:</b> حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ و تکالیف</p> <p><b>ارزشیابی تکمیلی:</b> امتحان کتبی پایان ترم و ارائه یک کار عملی و یک ارائه کلاسی</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |