

هوالحکیم

دانشکده تغذیه و علوم غذایی  
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

طرح دوره «نام درس»

جدول شماره ۱: اطلاعات کلی درس

| اطلاعات درس                                                                                                                                                                                                    |                     |                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------|
| نام درس: اصول نگهداری مواد غذایی                                                                                                                                                                               |                     | تعداد واحد: ۱. (۱.. واحد نظری + ... واحد عملی)      |
| گروه هدف: دانشجویان کارشناسی رشته تغذیه                                                                                                                                                                        |                     | پیش نیاز درس: شیمی مواد غذایی-میکروشناسی مواد غذایی |
| گروه آموزشی ارائه دهنده درس: بهداشت و ایمنی مواد غذایی                                                                                                                                                         |                     | شماره درس:                                          |
| اطلاعات استاد مسئول درس                                                                                                                                                                                        |                     |                                                     |
| نام و نام خانوادگی: مریم عباس والی                                                                                                                                                                             | مرتبه علمی: دانشیار | گروه آموزشی: بهداشت و ایمنی مواد غذایی              |
| اطلاعات تماس:                                                                                                                                                                                                  |                     |                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی</li><li>ایمیل: abbasvali.m@gmail.com</li><li>تلفن محل کار: ۵- ۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی</li><li>ساعات دسترسی به استاد ۸ - ۱۴:۳۰</li></ul> |                     |                                                     |

| اطلاعات استاد همکار درس                                                                                                                                          |             |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|
| نام و نام خانوادگی:                                                                                                                                              | مرتبه علمی: | گروه آموزشی: .. |
| اطلاعات تماس:                                                                                                                                                    |             |                 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>نشانی محل کار: شیراز، .....</li><li>ایمیل: .....</li><li>تلفن محل کار: .....</li><li>ساعات دسترسی به استاد .....</li></ul> |             |                 |

| اطلاعات استاد همکار درس |             |                                               |
|-------------------------|-------------|-----------------------------------------------|
| نام و نام خانوادگی:     | مرتبه علمی: | گروه آموزشی: یادگیری الکترونیکی در علوم پزشکی |

### اطلاعات تماس:

- نشانی محل کار: شیراز، .....
- ایمیل: .....
- تلفن محل کار: ..... داخلی .....
- ساعات دسترسی به استاد .....

جدول شماره ۲: معرفی درس

### معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)

یکی از عوامل موثر بر ایمنی مواد غذایی، اصول نگهداری صحیح مواد غذایی است. در این درس ضمن آشنایی با انواع فساد مواد غذایی، روشهای نگهداری مواد غذایی و روشهای کنترل فساد، اصول علمی و مکانیسم اثر نگهدارندگی در متدهای مختلف بحث می شود و روشهای رایج مورد استفاده برای نگهداری مواد غذایی مقایسه می شوند.

### اهداف درس

**هدف کلی:** آشنایی با انواع روش های نگهداری رایج مواد غذایی

### اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره می تواند به اهداف زیر دست پیدا کند:

### اهداف شناختی

- (۱) آشنایی با اهمیت نگهداری مواد غذایی
- (۲) آشنایی با روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی
- (۳) آشنایی با عوامل موثر بر فساد مواد غذایی و روشهای جلوگیری از آن

### اهداف مهارتی

- (۱) مهارت به کار بردن روشهای مختلف برای افزایش عمر ماندگاری مواد غذایی

### اهداف نگرشی

- (۱) بررسی مکانیسم روش بلانچینگ در افزایش عمر ماندگاری میوه و سبزی
- (۲) بررسی مکانیسم نگهداری مواد غذایی با حرارت دهی و فرایندهای حرارتی استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون
- (۳) بررسی مکانیسم اثر سرمای یخچال و انجماد در نگهداری مواد غذایی
- (۴) بررسی مکانیسم اثر تبخیر و تغلیظ و خشک کردن مواد غذایی
- (۵) بررسی مکانیسم نگهداری مواد غذایی بوسیله اشعه
- (۶) بررسی تاثیر نوع بسته بندی در افزایش عمر نگهداری ماده غذایی

| روش ارائه درس                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>راهبرد آموزشی</p> <p>روش تدریس حضوری</p> <p>حضور در کلاس و شرح درس و پرسش و پاسخ</p> <p>روش تدریس الکترونیکی</p> <p>به اشتراک گذاری محتواها و منابع، ارائه تکالیف و فعالیت ها در سامانه</p> |

| منابع آموزشی                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>منابع آموزشی اصلی</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• اصول نگهداری مواد غذایی</li> <li>• P. Fellows</li> <li>• Gould G W</li> <li>• Peter Zeuthen</li> </ul> <p>رستم فرجی</p> <p>Food processing technology</p> <p>New methods of food preservation</p> <p>Food preservation techniques</p> <p>منابع آموزشی کمکی</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• اصول نگهداری مواد غذایی دکتر فاطمی</li> </ul> |

| تجهیزات و امکانات آموزشی                                                                                      |                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------|
| <div><ul style="list-style-type: none"><li>• ویدئو پروژکتور</li><li>• وایت برد</li><li>• مایک</li></ul></div> |                                       |      |
| نوع ارزشیابی                                                                                                  | شیوه ارزشیابی دانشجو                  | نمره |
| ارزشیابی تکوینی<br>(میان دوره)                                                                                | • حضور فعال در کلاس                   | ۱    |
|                                                                                                               | • پرسش و پاسخ و کوئیز                 | ۴    |
|                                                                                                               | • تکالیف                              | ۲    |
| ارزشیابی پایانی<br>(پایان دوره)                                                                               | • ارائه یک کار عملی یا یک ارائه کلاسی | ۳    |
|                                                                                                               | • امتحان کتبی پایان ترم               | ۱۰   |
| جمع کل                                                                                                        |                                       | ۲۰   |



**ارزشیابی برنامه:** لطفا در انتهای ترم برای ارزشیابی ترمی به لینکی که با همین عنوان در سایت دانشکده قرار داده شده است ،

،مراجعه فرمایید.

| گروه هدف: |          | سال ورودی:  |                                                                            | زمان ارائه درس: نیمسال.... (ترم ۱۴۰۴-۱۴۰۳) |                    |
|-----------|----------|-------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------|
| روز       | تاریخ    | ساعت        | عنوان جلسات                                                                | استاد                                      | مکان               |
| ۱         | چهارشنبه | ۱۴:۳۰-۱۲:۳۰ | • اهمیت نگهداری مواد غذایی در سلامت، ایمنی و افزایش عمر نگهداری مواد غذایی | دکتر مریم عباس والی                        | روشن ارائه / رسانه |
| ۲         |          |             | • آشنایی با روشهای سنتی نگهداری مواد غذایی                                 | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۳         |          |             | • آشنایی با عوامل موثر بر فساد مواد غذایی و روشهای جلوگیری از آن           | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۴         |          |             | • روش بلانچینگ در افزایش عمر ماندگاری میوه و سبزی                          | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۵         |          |             | • نگهداری مواد غذایی با حرارت (پاستوریزاسیون)                              | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۶         |          |             | • نگهداری مواد غذایی با حرارت (استریلیزاسیون)                              | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۷         |          |             | • نگهداری مواد غذایی در سرمای بالای صفر (یخچال)                            | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۸         |          |             | • نگهداری مواد غذایی در سرمای زیر صفر (انجماد)                             | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۹         |          |             | • تبخیر، تغلیظ و خشک کردن مواد غذایی                                       | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۱۰        |          |             | • نگهداری مواد غذایی بوسیله اشعه                                           | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۱۱        |          |             | • تاثیر نوع بسته بندی در افزایش عمر نگهداری ماده غذایی                     | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۱۲        |          |             | • بسته بندی در خلا و بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده                         | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۱۳        |          |             | • بسته بندی فعال                                                           | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۱۴        |          |             | • بسته بندی هوشمند                                                         | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۱۵        |          |             | • روشهای غیر حرارتی نگهداری مواد غذایی                                     | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۱۶        |          |             | • روشهای غیر حرارتی نگهداری مواد غذایی (ادامه)                             | دکتر مریم عباس والی                        |                    |
| ۱۷        |          |             | • روشهای غیر حرارتی نگهداری مواد غذایی (ادامه)                             | دکتر مریم عباس والی                        |                    |