



باسمه تعالی

دانشکده علوم پزشکی مراغه
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
فرم طرح دوره آموزش مجازی



عنوان درس	رشته و مقطع تحصیلی	نوع درس	تعداد واحد	تعداد دانشجو	نیمسال ...سالتحصیلی...
اصول نگهداری مواد غذایی	کارشناسی تغذیه	تئوری	۱	۱۹	۹۹۲
مشخصات مدرس					
نام استاد	مرتبۀ علمی	گروه آموزشی	شماره تماس	پست الکترونیکی	
دکتر بهزاد ابراهیمی	استادیار	علوم غذایی و تغذیه	۰۹۳۶۲۱۲۸۰۳۵	ebrahimib@tbzmed.ac.ir	
مشخصات استادان همکار در دروس مشترک					

هدف کلی درس:
آشنایی دانشجویان رشته تغذیه با روش های نگهداری مواد غذایی
اهداف اختصاصی جلسات مجازی:
* فراگیران پس از طی دوره باید بتوانند:
۱. دانشجویان بایستی در پایان ترم انواع اصول و روش های مناسب نگهداری مواد غذایی که تاثیر بسیار مهمی در امنیت غذایی دارد آشنا شوند.

شیوه تدریس	
تعداد جلسات آنلاین	تعداد جلسات آفلاین (بارگذاری محتوا در سامانه نوید)
۸	۸

شیوه ارزیابی				
حضور و مشارکت فعال در جلسات آنلاین	مطالعه محتوای بارگذاری شده و نمایش تیک حضور	انجام و تحویل به موقع تکالیف	نمرات آزمونهای مجازی میان دوره	نمرات آزمونهای مجازی پایان دوره
۱۰٪	۵٪	۱۰٪	۱۵٪	۶۰٪

انتظار از فراگیران



باسمه تعالی

دانشکده علوم پزشکی مراغه
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
فرم طرح دوره آموزش مجازی



حضور و مشارکت فعال در جلسات آموزشی آنلاین
مشاهده و مطالعه محتواها و منابع آموزشی در LMS نوید در
ارائه تکالیف در موعد مقرر در LMS نوید
شرکت در آزمون های موجود در LMS نوید
شرکت در تالارهای گفتگو در LMS نوید
پاسخ به پیام های ارسالی در LMS نوید

منابع اصلی درس (ویژه آزمون)	
مشخصات کتاب/مقاله/سایر محتواها	صفحات و فصل های مشخص شده برای آزمون
-	
<p>1. New methods of food preservation 2. Food processing technology 3. Food processing: new developments</p> <p>۴- اصول نگهداری مواد غذایی، فاطمی</p>	

فهرست محتوا و زمانبندی کلاس های مجازی						
جلسه /هفته	عنوان محتوای آموزشی	زمان کلاس مجازی	نحوه برگزاری کلاس مجازی (سامانه نوید/آنلاین)	تکلیف (دارد/ندارد)	آزمون (دارد/ندارد)	روش تدریس
۱	آشنایی با سرفصل درس و استفاده از طرح درسی تاریخچه نگهداری مواد غذایی و اهمیت آن در جلوگیری از ضایعات غذا	چهارشنبه ۱۰:۳۰ تا ۱۲:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۲	انواع فساد مواد غذایی فساد میکروبی فساد شیمیایی	چهارشنبه ۱۰:۳۰ تا ۱۲:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۳و۴	روش های مختلف نگهداری مواد غذایی خشک کردن	چهارشنبه ۱۰:۳۰ تا ۱۲:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۵	روش های مختلف نگهداری	چهارشنبه ۱۰:۳۰ تا	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک

				۱۲:۳۰	مواد غذایی استفاده از سرما و انجماد در نگهداری مواد غذایی	
محتوی الکترونیک	ندارد	دارد	نوید	چهارشنبه تا ۱۰:۳۰ ۱۲:۳۰	روش های مختلف نگهداری مواد غذایی تخمیر	۶
محتوی الکترونیک	ندارد	دارد	نوید	چهارشنبه تا ۱۰:۳۰ ۱۲:۳۰	نگهداری مواد غذایی با حرارت دهی بلانچینگ، ضرورت و فواید آن فرایندهای حرارتی استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون اثر حرارت دهی بر مواد غذایی	۷
محتوی الکترونیک	دارد	دارد	نوید	چهارشنبه تا ۱۰:۳۰ ۱۲:۳۰	میانترم	۸
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه تا ۱۰:۳۰ ۱۲:۳۰	روش های مختلف نگهداری مواد غذایی نقش قند در نگهداری مواد غذایی	۹
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه تا ۱۰:۳۰ ۱۲:۳۰	روش های جدید نگهداری مواد غذایی استفاده از اشعه	۱۰
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه تا ۱۰:۳۰ ۱۲:۳۰	روش های جدید نگهداری مواد غذایی استفاده از مایکروویو	۱۱
سخنرانی و	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه	روش های مختلف نگهداری	۱۲

پرسش و پاسخ				۱۰:۳۰ تا ۱۲:۳۰	مواد غذایی تبخیر و تغلیظ	
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه ۱۰:۳۰ تا ۱۲:۳۰	روش های جدید نگهداری مواد غذایی سیستم های جداسازی غشایی	۱۳
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه ۱۰:۳۰ تا ۱۲:۳۰	روش های مختلف نگهداری مواد غذایی نگهداری مواد غذایی توسط مواد شیمیایی	۱۴
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه ۱۰:۳۰ تا ۱۲:۳۰	روش های جدید نگهداری مواد غذایی فشار بالا	۱۵
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه ۱۰:۳۰ تا ۱۲:۳۰	غنی سازی	۱۶