



## 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 و روش های نگهداری مواد غذایی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی	تئوری	۲	۱۳	۹۹۲
<b>مشخصات مدرس</b>					
نام استاد	مرتبه علمی	گروه آموزشی	شماره تماس	پست الکترونیکی	
دکتر بهزاد ابراهیمی	استادیار	علوم غذایی و تغذیه	۰۹۳۶۲۱۲۸۰۳۵	ebrahimib@tbzmed.ac.ir	
<b>مشخصات استادان همکار در دروس مشترک</b>					

هدف کلی درس:
آشنایی دانشجویان با اصول و روش های مناسب و متداول برای نگهداری مواد غذایی
اهداف اختصاصی جلسات مجازی:
* فراگیران پس از طی دوره باید بتوانند:
۱. عوامل موثر در فساد مواد غذایی
۲. روش های سنتی و نوین نگهداری مواد غذایی

شیوه تدریس	
تعداد جلسات آنلاین	تعداد جلسات آفلاین (بارگذاری محتوا در سامانه نوید)
۸	۹

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٪



## باسمه تعالی

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



انتظار از فراگیران
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)	
صفحات و فصل های مشخص شده برای آزمون	مشخصات کتاب/مقاله/سایر محتواها
	-
	-
	<p>1-Gould, G.W. 1995. New Methods of food preservations. Blackie Academic and Professionals, London.</p> <p>2- Potter. N.N. and Hotchkiss, J.H. 1995. Food science Capman and Hall.</p> <p>3- Ganker, A.G. 2000. Food processing, recent development. Elsevier, N.Y.</p> <p>4- Fellows, P.J. 1988. Food processing technology. Ellis Horwood, New York.</p> <p>5- Desrosier, N.W. 1990. The technology of food preservation. AVI publisher.</p> <p>6- Mathlothi, M. 1999. Food packaging and preservation. An Aspen publication, aryland.</p>
	-
	-
	۷- اصول نگهداری مواد غذایی، فاطمی

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 ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۲	انواع فساد مواد غذایی ❖ فساد میکروبی ❖ فساد شیمیایی	چهارشنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۳ و ۴	روش های مختلف نگهداری مواد	چهارشنبه	نوید	دارد	ندارد	محتوی

الکترونیک				۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	غذایی ❖ خشک کردن	
محتوی الکترونیک	ندارد	دارد	نوید	چهارشنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	روش های مختلف نگهداری مواد غذایی ❖ استفاده از سرما و انجماد در نگهداری مواد غذایی	۵
محتوی الکترونیک	ندارد	دارد	نوید	چهارشنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	روش های مختلف نگهداری مواد غذایی ❖ تخمیر	۶
محتوی الکترونیک	ندارد	دارد	نوید	چهارشنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	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 ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	میانترم	۸
محتوی الکترونیک	ندارد	دارد	نوید	چهارشنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	روش های مختلف نگهداری مواد غذایی ❖ نقش قند در نگهداری مواد غذایی	۹

سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	روش‌های جدید نگهداری مواد غذایی ❖ استفاده از اشعه	۱۰
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	روش‌های جدید نگهداری مواد غذایی ❖ استفاده از مایکروویو	۱۱
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	روش‌های مختلف نگهداری مواد غذایی ❖ تبخیر و تغلیظ	۱۲
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	روش‌های جدید نگهداری مواد غذایی ❖ سیستم‌های جداسازی غشایی	۱۳ و ۱۴
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	روش‌های مختلف نگهداری مواد غذایی ❖ نگهداری مواد غذایی توسط مواد شیمیایی	۱۵
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	روش‌های جدید نگهداری مواد غذایی ❖ فشار بالا	۱۶
سخنرانی و پرسش و پاسخ	ندارد	دارد	آنلاین	چهارشنبه ۸:۳۰ تا ۱۰:۳۰	روش‌های مختلف نگهداری مواد غذایی ❖ فیزیولوژی میوه‌ها و سبزیجات ❖ بسته بندی مواد غذایی	۱۷



## باسمه تعالی

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

