

بسمه تعالی

معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: اصول نگهداری مواد غذایی	نیمسال تحصیلی: 14021
رشته و مقطع تحصیلی: علوم تغذیه - کارشناسی	گروه آموزشی: علوم تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: 1- تئوری	درس پیشنهادی: میکروبیولوژی مواد غذایی، شیمی مواد غذایی
روز و ساعت برگزاری: یکشنبه ساعت 14 تا 16	محل برگزاری: کلاس شماره 10
<p>نام مدرس / مدرسین: دکتر بهزاد ابراهیمی</p> <p>نام مدرس مسئول درس: دکتر بهزاد ابراهیمی</p> <p>روزهای تماس با مدرس مسئول درس: تمام ایام هفته</p> <p>آدرس دفتر: معاونت آموزشی و پژوهشی، دانشکده پرستاری</p> <p>تلفن: 041-37275551</p> <p>پست الکترونیک: b.ebrahimi@mrgums.ac.ir</p>	
<p>هدف کلی درس:</p> <p>آشنایی دانشجویان رشته تغذیه با روش های نگهداری مواد غذایی</p>	
<p>اهداف اختصاصی (اهداف شامل حیطه های مختلف یادگیری شامل شناختی، نگرشی و رفتاری، و مهارتی باشد):</p> <p>از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. انواع روش های فساد مواد غذایی را نام ببرد. (حیطه شناختی) 2. با انواع روش های مختلف نگهداری مواد غذایی از جمله خشک کردن، استفاده از سرما و انجماد، تخمیر، اشعه، میکروویو، تبخیر و تغلیط را آشنا شده و تاثیر هر کدام را بر روی ارزش تغذیه ای مواد غذایی ذکر کند. (حیطه شناختی) 3. با نگهداری مواد غذایی توسط مواد شیمیایی آشنا شود (حیطه شناختی) 4. انتظار می رود که دانشجویان تغذیه با یادگیری این روش ها بتوانند در آگاه سازی جامعه در مورد فرآورده های تولید شده در صنعت مواد غذایی نقش داشته باشند و از مصرف محصولات فله ای جلوگیری کنند (حیطه رفتاری) 	
<p>-حیطه شناختی: دانش، ادراک، کاربرد، تجزیه و تحلیل، ترکیب و ارزشیابی</p> <p>-حیطه نگرشی -رفتار: دریافت، واکنش، ارزشگذاری، سازماندهی ارزشها، درونی شدن ارزشها</p> <p>-حیطه مهارتی: تقلید، اجرای تحت نظارت، اجرای مستقل، دقت و سرعت، هماهنگی حرکات، عادی شدن</p>	
<p>شیوه تدریس: سخنرانی کوتاه، توضیح و بحث گروهی، پرسش و پاسخ، پروژه کلاسی</p>	
<p>مواد و وسایل آموزشی: فیلم های آموزشی، نرم افزارهای تخصصی، کتاب، پاور پوینت، کامپیوتر، مازیک و وایت بورد</p>	
<p>شیوه ارزشیابی دانشجویان:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- حضور فعال، مداوم و بدون غیبت (سهم نمره از نمره کل ارزشیابی) (10٪) 2- پروژه کلاسی (سهم نمره از نمره کل ارزشیابی) 3- امتحان میان ترم (سهم نمره از نمره کل ارزشیابی) 45٪ 	

تاریخ امتحان میان ترم: 02/8/21

تاریخ امتحان پایان ترم: 02/11/2

سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: (حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.)
حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.
ایجاد فضای گفت و گو درسی جهت دریافت فیدبک مناسب از راندمان آموزشی دانشجو

مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو:

مطابق بامقررات آموزشی حداکثر سقف مجاز در نظر گرفته شده و بیشتر از آن مجاز به شرکت در امتحان نخواهد بود.

وظایف و تکالیف دانشجو:

دانشجو بایستی به طور منظم و راس ساعت مقرر در کلاس درس حاضر باشد. دانشجو موظف است با آمادگی کامل و با مطالعه قبلی در کلاس درس حاضر باشد و در مباحث درسی شرکت فعال داشته باشد. دانشجو موظف است در جلسات بحث گروهی شرکت فعال داشته باشد. هر دانشجو موظف است متناسب با برنامه اعلام شده قبلی، موضوع درسی مشخص شده خود را ارائه نماید.

منابع اصلی درس:

1. New methods of food preservation
2. Food processing technology
3. Food processing: new developments

سایر منابع (مقاله و سایر مستندات مفید):

اصول نگهداری مواد غذایی، فاطمی

جدول زمان بندی برنامه درسی اصول نگهداری مواد غذایی

روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجوین قبل از شروع کلاس
جلسه اول	16-14	ارائه طرح درسی تاریخچه نگهداری مواد غذایی و اهمیت آن در جلوگیری از ضایعات غذا	دکتر بهزاد ابراهیمی	-----
جلسه دوم	16-14	انواع فساد مواد غذایی ❖ فساد میکروبی ❖ فساد شیمیایی	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
جلسه سوم	16-14	روش های مختلف نگهداری مواد غذایی ❖ خشک کردن	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
جلسه چهارم	16-14	روش های مختلف نگهداری مواد غذایی ❖ استفاده از سرما و انجماد در نگهداری مواد غذایی	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
جلسه پنجم	16-14	روش های مختلف نگهداری مواد غذایی	دکتر	مرور و رفع اشکال از جلسه

قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	بهزاد ابراهیمی	❖ تخمیر		
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	نگهداری مواد غذایی با حرارت دهی ❖ بلانچینگ، ضرورت و فواید آن ❖ فرایندهای حرارتی استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون ❖ اثر حرارت دهی بر مواد غذایی	16-14	جلسه ششم
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	میانترم	16-14	جلسه هفتم
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	روش‌های مختلف نگهداری مواد غذایی ❖ نقش قند در نگهداری مواد غذایی	16-14	جلسه هشتم
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	روش‌های مختلف نگهداری مواد غذایی ❖ تبخیر و تغلیظ	16-14	جلسه نهم
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	روش‌های مختلف نگهداری مواد غذایی ❖ نگهداری مواد غذایی توسط مواد شیمیایی	16-14	جلسه دهم
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	روش‌های جدید نگهداری مواد غذایی ❖ فشار بالا	16-14	جلسه یازدهم
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	❖ غنی سازی	16-14	جلسه دوازدهم