**طرح دوره و درس**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **نام واحد درسی:** **اصول نگهداري مواد غذايي** | | 1. **کد واحد درسی: 11199727** | | 1. **تعداد واحد: 1- نظری** | |
| 1. **نام مدرس مسئول: دکتر زهرا قاسم پور** | | 1. **مدرسان واحد درسی: دکتر زهرا قاسم پور** | | | |
| 1. **رشته تحصیلی: تغذیه** | | 1. **مقطع تحصیلی: کارشناسی** | | 1. **نام دانشکده: تغذیه و علوم غذایی** | |
| 1. **هدف کلی:** آشنایی دانشجویان با اصول و روشهای مناسب و متداول برای نگهداری مواد غذایی | | | | | |
| 1. **اهداف اختصاصی:** 2. تاریخچه و اهمیت نگهداری غذا 3. آشنایی با مفهوم فساد و عوامل موثر در فساد مواد غذایی 4. آشنایی با روش­های جدید نگهداری مواد غذایی 5. انواع روش­های نگهداری در سرما، سیستم­های ایجاد کننده سرما و اثرات آن­ها 6. فرایندهای حرارتی، استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون، کاربرد و اثرات آن­ها 7. آشنایی با انواع روش های خشک کردن، مکانیسم خشک شدن و اثرات آن­ها 8. آشنایی با انواع روش­های تغلیظ و کاربرد آن­ها و سیستم­های تبخیر کننده در صنعت غذا 9. آشنایی با مواد نگهدارنده ضدمیکروبی، آنتی اکسیدان­ها، مهار کننده فلزات، امولسیون کننده­ها، پایدارکننده­ها، ضد کلوخه شدن 10. آشنایی با فرایند تخمیر، فواید تخمیر و عوامل کنترل کننده تخمیر 11. آشنایی با پرتودهی و اثر پرتودهی بر ترکیبات مواد غذایی، میکروارگانیسم­ها و آنزیم­ها | | | | | |
| 1. **\*روش تدریس:**   **پرسش و پاسخ 🞏سخنرانی 🞏ترکیبی 🞏حضوری 🞏 مجازی ◼** | | | | | |
| 1. **\*جدول زمانبندی درس:** | | | | | |
| **شماره جلسه** | **عنوان مبحث جلسه** | | **تاریخ جلسه** | | **نام مدرس** | |
| **1** | تاریخچه و اهمیت نگهداری غذا، فساد مواد غذایی | | 26/11/99 | | دکتر زهرا قاسم پور | |
| **2** | نگهداری در سرما، متابولیسم تنفسی میوه ها وسبزی ­ها | | 03/12/99 | | دکتر زهرا قاسم پور | |
| **3** | سیستم­های انجماد و مکانیسم نگهداری به روش انجماد | | 10/12/99 | | دکتر زهرا قاسم پور | |
| **4** | نگهداری مواد غذایی با حرارت دهی، سیستم­های حرارت دهی در صنعت غذا و اثر حرارت دهی بر مواد غذایی | | 17/12/99 | | دکتر زهرا قاسم پور | |
| **5** | فرایندهای حرارتی استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون و کاربرد آن­ها | | 24/12/99 | | دکتر زهرا قاسم پور | |
| **6** | نگهداری مواد غذایی از طریق خشک کردن | | 15/01/99 | | دکتر زهرا قاسم پور | |
| **7** | نگهداری مواد غذایی بوسیله اشعه | | 22/01/99 | | دکتر زهرا قاسم پور | |
| **8** | نگهداری مواد غذایی بوسیله مواد شیمیایی و تخمیر | | 29/01/99 | | دکتر زهرا قاسم پور | |
| **9** | غنی سازی | | 04/02/99 | | دکتر زهرا قاسم پور | |
| **10** | روش­های مکمل نگهداری مواد غذایی (با تاکید بر بسته بندی) | | 11/02/99 | | دکتر زهرا قاسم پور | |