



به نام ایزد دانا
(کاربرگ طرح درس)

تاریخ به روز رسانی:

نیمسال اول سال

دانشکده .. دامپزشکی... دامپزشکی.....

تحصیلی ...۹۷-۹۸...

مقطع: کارشناسی x کارشناسی ارشد □ دکتری □		تعداد واحد: نظری.۳.. عملی...	فارسی: اصول نگهداری مواد غذایی	نام درس
پیش نیازها و هم نیازها:		لاتین Principles of food preserving		
شماره تلفن اتاق: ۳۶۰۵		مدرس/مدرسین: آزاده سلیمی		
منزلگاه اینترنتی:		پست الکترونیکی: a.salimi@semnan.ac.ir		
برنامه تدریس در هفته و شماره کلاس:				
اهداف درس: یادگیری اهمیت و روش های نگهداری مواد غذایی				
امکانات آموزشی مورد نیاز:				
امتحان پایان ترم	امتحان میان ترم	ارزشیابی مستمر(کوئیز)	فعالیت های کلاسی و آموزشی	نحوه ارزشیابی
۸۰			۲۰	درصد نمره
اصول تکنولوژی نگهداری مواد غذایی-دکتر حسن فاطمی اصول نگهداری مواد غذایی-دکتر معینی				منابع و مآخذ درس

بودجه‌بندی درس

توضیحات	مبحث	شماره هفته آموزشی
	معرفی رفرنس و منابع، مقدمه، عوامل موثر در فساد مواد غذایی	۱
	دسته‌بندی فساد مواد غذایی، آنزیم‌بری	۲
	فساد میکروبی و عوامل موثر بر آن	۳
	نگهداری مواد غذایی در سرما و انجماد	۴
	تجهیزات انجماد	۵
	کاربرد حرارت در نگهداری مواد غذایی، روابط حاکم بر مرگ میکروبی	۶
	سیستم‌های حرارت دهنده در بسته بندی	۷
	سیستم‌های حرارت دهنده بدون بسته بندی، سیستم‌های اسپتیک	۸
	خشک کردن مواد غذایی، تعاریف و نمودارهای خشک کردن	۹
	تجهیزات و دستگاه‌های خشک کردن مواد غذایی	۱۰
	خشک کردن اسمزی، نمودار سایکرومتری	۱۱
	تخلیظ مواد غذایی، روش‌ها، تجهیزات	۱۲
	افزودنی‌های مورد استفاده برای تخلیظ، تخمیر مواد غذایی	۱۳
	دودی کردن و افزودنی‌های شیمیایی موثر در نگهداری مواد غذایی	۱۴
	پرتودهی در نگهداری مواد غذایی	۱۵
	روش‌های نوین نگهداری مواد غذایی	۱۶