



دانشگاه گیلان

فرم طرح درس

اطلاعات اولیه درس					
عنوان درس	مقطع	نام مدرس	زمان بندی هفتگی	نوع درس	تعداد واحد درس
اصول نگهداری مواد غذایی	کارشناسی	هیمن نوربخش	تئوری: سه شنبه ۱۵:۴۵ - ۱۴:۰۰ چهارشنبه ۹:۴۵ - ۸:۰۰ (هفته‌های فرد)	اجباری <input checked="" type="checkbox"/> اختیاری <input type="checkbox"/>	۳ واحد نظری

محدوده علمی درس
پیش نیازها
میکروبیولوژی مواد غذایی (۱) شیمی مواد غذایی (۲)
هم نیازها
ندارد
نرم افزار (مهارت‌های عملی) مورد استفاده در طول دوره
-
روش آموزش
سخنرانی <input type="checkbox"/> پرسش و پاسخ <input checked="" type="checkbox"/> حل تمرین <input type="checkbox"/> کار عملی (آزمایشگاه یا کارگاه) <input type="checkbox"/> کار با نرم افزار <input type="checkbox"/>
منابع درس
(۱) کتاب تکنولوژی نگهداری مواد غذایی؛ نویسنده حسن فاطمی؛ نشر شرکت سهامی انتشار
اهداف درس
اهداف کلی
شناخت روش های عمومی نگهداری مواد غذایی و جلوگیری از فساد و ضایعات آنها

مهارت‌هایی (شغلی، تحصیلی) که دانشجوی در پایان دوره فرا می‌گیرد

فراگیری روش‌هایی متداول و تکنولوژی‌های جدید نگهداری مواد غذایی

ارزشیابی درس

سایر روش‌های ارزشیابی	امتحان میان‌ترم	امتحان پایان‌ترم
پرسش و پاسخ کلاسی ۱ نمره ترجمه تخصصی ۱ نمره	میان‌ترم <input checked="" type="checkbox"/> ۴ نمره میان‌ترم اول: ۹۷/۰۸/۳۰ طبق سرفصل‌های مشخص شده گرفته خواهد شد.	(۱۴) نمره طبق تاریخ رسمی مندرج در تقویم آموزشی برگزار خواهد شد.

سایر نکات

آدرس‌های الکترونیکی لازم

آدرس الکترونیکی برای تماس با استاد

h.nourbakhssh@uok.ac.ir

himan.nourbakhsh@gmail.com

آدرس الکترونیکی صفحه استاد که منابع در آن قرار دارد.

<https://research.uok.ac.ir/~hnourbakhsh/en/>

ساعت مراجعه دفتری و رفع اشکال

ساعت مراجعه حضوری در برنامه هفتگی نصب شده بر ورودی اتاق مشخص شده است. برای تعیین ساعت دقیق از طریق ایمیل هماهنگ فرمایید.

کلاس حل تمرین

ندارد.

قوانین

(۱) حضور به موقع در کلاس اجباری است.

(۲) در صورت تعداد غیبت‌های غیر مجاز طبق قوانین آموزشی برخورد خواهد شد.

تکالیف

- ترجمه تخصصی در هفته سوم کلاس مشخص خواهد شد و تاریخ عودت فایل ترجمه شده نیز تعیین می‌شود.

زمان بندی هفتگی		
شماره هفته	سرفصل ها	نمره
۱	نام سرفصل: عوامل موثر در فساد مواد غذایی (میکروارگانیزمها، آنزیمها، رطوبت) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۱	۱
	نام سرفصل: عوامل موثر در فساد مواد غذایی (اکسیژن، حرارت، نور، زمان و pH) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۱	
۳	نام سرفصل: نگهداری مواد غذایی تازه (نگهداری مواد گیاهی) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۲	۱
	نام سرفصل: نگهداری مواد غذایی تازه (نگهداری مواد حیوانی) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۲	
۵	نام سرفصل: آنزیم زدایی (ضرورت و روش های آنزیم زدایی) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۳	۱
	نام سرفصل: آنزیم زدایی (اثر بر مواد غذایی) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۳	
۷	نام سرفصل: انجماد (تغییرات حرارتی، سرعت انجماد، ظرفیت انجماد) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۴	۲
	نام سرفصل: انجماد (سیستم های انجماد) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۴	
	نام سرفصل: انجماد (تغییرات ماده غذایی) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۴	
۱۰	امتحان میان ترم	
۴	نام سرفصل: عقیم کردن حرارتی (استریلیزاسیون، پاستوریزاسیون، مرگ حرارتی میکروارگانیزمها) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۵	۴
	نام سرفصل: عقیم کردن حرارتی (F_{value} , Z_{value} , D_{value}) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۵	
	نام سرفصل: عقیم کردن حرارتی (فرآیند مواد غذایی در ظرف و در خارج از ظرف) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۵	
	نام سرفصل: عقیم کردن حرارتی (تغییرات ماده غذایی و علل انواع فساد) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۵	

۲	نام سرفصل: غلیظ کردن (تبخیر، اثر ویژگی های عصاره بر عملکرد تبخیر) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۶	۱۵
	نام سرفصل: غلیظ کردن (سیستم های تبخیر کننده) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۶	۱۶
	نام سرفصل: غلیظ کردن (تغلیظ انجمادی و تغلیظ غشایی) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۶	۱۷
۲	نام سرفصل: خشک کردن (مکانیسم و سرعت خشک کردن، مزایای مواد غذایی خشک شده) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۷	۱۸
	نام سرفصل: خشک کردن (روش ها و سیستم های خشک کردن) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۷	۱۹
	نام سرفصل: خشک کردن (اثر بر ماده غذایی) آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۷	۲۰
	نام سرفصل: خشک کردن انجمادی آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۸	۲۱
۱	نام سرفصل: تکنولوژی های جدیدتر آدرس مباحث در کتب منبع: فصل ۱۳	۲۲