

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی	رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی تغذیه	دانشکده: پیراپزشکی
کد درس: ۱۴۷۰۰۱۴	سال تحصیلی: ۱۴۰۴	ترم تحصیلی: مهر
پیشنیاز: ندارد	تعداد واحد: ۱	میزان واحد به تفکیک: ۱ واحد تئوری
گروه مدرسین: دکتر سحر صباحی	روز و ساعت درس: یکشنبه ۸-۱۰	مدرس مسئول: دکتر سحر صباحی
پست الکترونیکی: sahar.sabahy@gmail.com	روزهای حضور در دفتر کار: همه روزه ۸-۱۶	

اهداف کلی درس: در پایان این درس، دانشجو باید بتواند اصول روش های نگهداری مواد غذایی را بیان کند.

اهداف تخصصی: نحوه صحیح نگهداری مواد غذایی مختلف و انواع روش های طولانی کردن مدت زمان ماندگاری مواد غذایی از ملزومات دانش کارشناسان رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی است.

جلسه	تاریخ	رئوس مطالب (مفاهیم مورد انتظار تدریس)	فعالیت فراگیران	روش تدریس	نام مدرس
اول	۱۴۰۴/۰۷/۰۶	مقدمه و اهمیت نگهداری مواد غذایی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
دوم	۱۴۰۴/۰۷/۱۳	عوامل موثر بر فساد مواد غذایی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
سوم	۱۴۰۴/۰۷/۲۰	نقش حرارت در نگهداری مواد غذایی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
چهارم	۱۴۰۴/۰۷/۲۷	نگهداری سرد مواد غذایی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
پنجم	۱۴۰۴/۰۸/۰۴	استفاده از آنتی میکروبهای طبیعی در نگهداری مواد غذایی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
ششم	۱۴۰۴/۰۸/۱۱	استفاده از نگهدارنده ها در مواد غذایی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
هفتم	۱۴۰۴/۰۸/۱۸	مکانیسم ترکیبات ضد میکروبی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
هشتم					

وظایف دانشجو:		
حضور بموقع وفعال در کلاس و مشارکت در بحث ها ، دانش آموختگان مذکور باید قادر باشند در آزمایشگاههای تشخیص پزشکی از عمده انجام آزمایشات روتین بیوشیمی بالینی که در تشخیص بیماریهای مختلف موثر می باشد برآیند.		
نحوه ارزشیابی واحد درسی:		
نحوه ارزشیابی واحد درسی :حضور فعال در کلاس درس % 10 نمره و امتحانات میان ترم و پایان ترم باقیمانده نمهر را تشکیل می دهند.		
		منابع اصلی درس و مصوب وزارتخانه:

نام و امضای مدیر مرکز EDC	معاون آموزشی دانشکده	نام و امضای مدیر گروه	نام و امضای استاد