

طرح درس

نام درس: اصول روشها و نگهداری مواد غذایی

توانمندی های هدف:

جایگاه آموزشی :

اهداف پایان درس:

- ایجاد توانایی در شناخت فرایندهای نگهداری مواد غذایی ، علل کاربرد و تاثیرات هر فرآیند ، ایجاد مهارت در کنترل پارامترهای تعیین کننده هر یک و شناسایی اختلافات هر یک از دستگاههای بکار گرفته شده در هر فرایند

اهداف شناختی:

- آشنایی با انواع روشهای نگهداری مواد غذایی و فرآیند های مختلف آن

اهداف نگرشی:

- تغییر دیدگاه نسبت به انواع روشهای نگهداری مواد غذایی و تفاوتهای کاربردی آنها، کاربردهای گوناگون و فرآیندها مرتبط با تولید هر محصول

مراجع	وسایل کمک آموزشی	زمان مورد نیاز	متد	سرفصل
Food Engineering & Processing	استفاده از اسلاید و پاورپوینت	۲ ساعت ۴ ساعت ۴ ساعت ۱۲ ساعت ۶ ساعت ۴ ساعت ۲ ساعت ۲ ساعت	استفاده از اسلاید و پاورپوینت	۱- کلیات و تعاریف انواع فساد در مواد غذایی ۲- بررسی و آشنایی با فساد میکروبی ، فیزیکی و شیمیایی مواد غذایی و عوامل موثر بر ایجاد آنها ۳- بلانچینگ ، اصول و انواع روشهای آن ۴- اصول فرآیند حرارتی ، انواع روشها و دستگاهها و محاسبات زمان انجام فرآیند ۵- انجماد ، اصول و انواع روشهای آن ۶- خشک کردن ، اصول و انواع روشهای آن ۷- تغلیظ ، اصول و انواع روشهای آن ۸- اشعه دهی ، اصول و انواع روشهای آن

--	--	--	--	--

کار / تجربه / تکالیف عملی

محاسبات فوآیند حرارتی با استفاده از توابع ریاضی در اکسل

ارزشیابی درس: بر اساس نمره پایان ترم و حضور فعال در کلاس