



فرم معرفی دروس نظری و عملی (Course Plan)

نام درس: صنایع شیر و لبنیات نیمسال اول/دوم/تابستان: دوم

دانشکده: بهداشت و پیراپزشکی گروه آموزشی: علوم و صنایع غذایی

*نام و شماره درس: صنایع شیر و لبنیات/۸۳۹ رشته و مقطع تحصیلی: علوم و صنایع غذایی/کارشناسی

*روز و ساعت برگزاری: سه شنبه ساعت ۱۰ تا ۱۲ *محل برگزاری: دانشکده بهداشت و پیراپزشکی کلاس ۲۱۲

*تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۲/نظری

*دروس پیش نیاز: شیمی مواد غذایی ۲، میکروبیولوژی مواد غذایی، اصول مهندسی صنایع غذایی

*نام مسئول درس: آقای دکتر محمدرضا امیریوسفی *تلفن و روزهای تماس: ۰۵۱۴۲۶۳۲۴۷۱-۶ داخلی ۱۴۶

*آدرس دفتر: نیشابور، بلوار جانبازان، روبروی ورزشگاه

انقلاب، دانشکده بهداشت و پیراپزشکی، دانشکده علوم پزشکی *آدرس Email: mramiryousefi@gmail.com

نیشابور، طبقه دوم، اتاق ۲۰۲

*هدف کلی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):

آشنا کردن دانشجویان با فرآوری شیر و فرآورده های آن

اهداف اختصاصی درس (در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی):

۱. آشنایی با خواص فیزیکی و شیمیایی شیر گاو و تفاوت های آن با شیر مادر

۲. آشنایی با نگهداری و دریافت شیر در کارخانه، فرآیندها و سالم سازی آن

۳. آشنایی با فرآیند تولید خامه و کره

۴. آشنایی با فرآیند تولید ماست، دوغ و کشک

۵. آشنایی با فرآیند تولید انواع پنیر

۶. آشنایی با فرآیند تولید بستنی

۷. آشنایی با فرآیند تولید شیر تغلیظ شده و خشک، شیرهای بازساخته

۸. آشنایی با کاربرد غشاهای صنایع لبنی

۹. آشنایی با بهداشت، سیستم های ایمنی و کاربرد آن در صنایع لبنی

جدول زمان بندی ارائه برنامه درس صنایع شیر و لبنیات نیمسال دوم



ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان مبحث	مدرس	آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱		۱۰	مقدمه و کلیاتی در مورد شیر، ترکیبات و صنعت آن	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه
۲		۱۰	نگهداری و حمل و نقل شیر از دامداری	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۳		۱۰	دریافت شیر در کارخانه و پیش فرآیندها	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۴		۱۰	فرآیندهای شیر (استاندارد کردن و همگن کردن)	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۵		۱۰	روش های متداول سالم سازی شیر	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۶		۱۰	تولید خامه	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۷		۱۰	تولید کره	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۸		۱۰	تولید ماست، دوغ و کشک	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۹		۱۰	تولید دوغ و کشک	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۰		۱۰	تولید پنیر ۱	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۱		۱۰	تولید پنیر ۲	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۲		۱۰	بستنی	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۳		۱۰	شیر تغلیظ شده و خشک، شیرهای بازساخته	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۴		۱۰	بسته بندی فرآورده های لبنی	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۵		۱۰	کاربرد غشاها در صنایع لبنی	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۶		۱۰	بهداشت و شستشو جهت تولید فرآورده های لبنی	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته
۱۷		۱۰	سیستم های ایمنی و کاربرد آن در صنایع لبنی	دکتر امیریوسفی	پیش مطالعه و آمادگی جلسات گذشته



*منابع اصلی درس (عنوان کتاب، نام نویسنده، سال و محل انتشار، نام ناشر، شماره فصول یا صفحات مورد نظر در این درس - در صورتی که مطالعه همه کتاب یا همه مجلدات آن به عنوان منبع ضروری نباشد)
۱- مرتضوی، ع.، قدس روحانی، م.، جوینده، ح. (۱۳۹۶) تکنولوژی شیر و فرآورده های لبنی، چاپ سیزدهم، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.

۲- کریم، گ.، محمدی، خ.، خندقی، ج.، کریمی دره، ه (۱۳۹۰) آزمون شیر و فرآورده های آن، چاپ دوم، انتشارات دانشگاه تهران.

Dairy Processing Handbook -۳

منابع فرعی درس: مقالات علمی جدید

*روش تدریس: سخنرانی تعاملی، بحث، پرسش و پاسخ، ایفای نقش

*وظایف فراگیران: حضور فعال در کلاس و شرکت در بحث های گروهی

*نحوه ارزشیابی دانشجوی و بارم مربوط به هر ارزشیابی:

(هر استاد بسته به سیاست خود برای ارزیابی دانشجوی می تواند مواردی را به این بند اضافه نماید)

الف) در طول دوره (کوئیز، تکالیف، امتحان میان ترم...)

بارم: ۸

ب) پایان دوره:

بارم: ۱۲

*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجوی در کلاس درس:

کسر نمره

× سایر تذکرات مهم برای دانشجویان:

