به نام ایزد دانا

(کاربرگ طرح درس) تاریخ به­روز رسانی:

دانشکده دامپزشکی نیمسال دوم سال تحصیلی98-97

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| مقطع: کارشناسی■ کارشناسی ارشد□ دکتری□ | تعداد واحد: عملی1 | عملیات تکنولوژی شیر | نام درس |
| پیش­نیازها و هم­نیازها:شیمی مواد غذایی، میکروب مواد غذایی | **لاتین**  |
| شماره تلفن اتاق:3621 | مدرس : دکتر مهنوش پارسایی مهر  |
| منزلگاه اینترنتی: | پست الکترونیکی:mparsaei@semnan.ac.ir |
| برنامه تدریس در هفته و شماره کلاس:  |
| اهداف درس: |
| امکانات آموزشی مورد نیاز:ویدئو پروژکتور و لپ تاپ |
| امتحان پایان­ترم | امتحان میان­ترم | ارزشیابی مستمر(کوئیز) | فعالیت­های کلاسی و آموزشی | نحوه ارزشیابی |
| 80 درصد | 15 درصد | 5 درصد |  | درصد نمره |
| 1. آزمون های شیر و فراورده های آن دکتر گیتی کریم2- روشهای آزمایش شیر و فراورده های آن دکتر ویدا پروانه 2 جلد | منابع و مآخذ درس |

**بودجه­بندی درس**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **توضیحات** | **مبحث** | **شماره هفته آموزشی** |
|  | بررسی خواص فیزیکی شیر(طعم، بو،رنگ، دانسیته و وزن مخصوص)،  | **1** |
|  | جلسه دوم: بررسی کیفی ترکیبات شیر(پروتئین،چربی،قند، املاح)،  | **2** |
|  | جلسه سوم: بررسی کیفی ترکیبات شیر(پروتئین،چربی،قند، املاح)، | **3** |
|  | جلسه چهارم کنترل تازگی شیر خام (PH، آزمون الکل، اسیدیته)، | **4** |
|  | جلسه پنجم: روش های تشخیص کمی و کیفی شیر ورم پستانی (اندازه گیری کلرورها، آزمون CMT)،  | **5** |
|  | جلسه ششم: اندازه گیری چربی در پنیر، خامه، کره...  | **6** |
|  | جلسه هفتم: اندازه گیری پروتئین تام، اندازه گیری قند شیر،  | **7** |
|  | جلسه هشتم: کنترل آنزیمی پاستوریزاسیون شیر(فسفاتاز قلیایی،پراکسیداز)،  | **8** |
|  | جلسه نهم: تکنولوژی تهیه استارتر، ماست، ماست میوه ای، پنیر،  | **9** |
|  | جلسه دهم: آزمون های میکروبی شیر،شمارش کلی شیر، جستجوی کلیفرم در شیر،  | **10** |
|  | جلسه یازدهم: آزمون احیاء متیلن بلو، آزمون احیاء روزازورین | **11** |
|  | جلسه دوازدهم: آزمایشات شیمیایی و میکروبی فراورده های لبنی(خامه، کره،بستنی) | **12** |