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 کریم  2- 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** |