به نام ایزد دانا

(کاربرگ طرح درس) تاریخ به­روز رسانی:

دانشکده دامپزشکی نیمسال اول سال تحصیلی 98-97.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| مقطع: کارشناسی□ کارشناسی ارشد■ دکتری□ | تعداد واحد: نظری1 عملی 1 | فارسی بهداشت و صنایع شیر | نام درس |
| پیش­نیازها و هم­نیازها: | **لاتینHygiene and Technology of Milk** |
| 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: |
| امتحان پایان­ترم | امتحان میان­ترم | ارزشیابی مستمر(کوئیز) | فعالیت­های کلاسی و آموزشی | نحوه ارزشیابی |
| 80 درصد | 15 درصد | 5 درصد |  | درصد نمره |
| 1- بهداشت و فناوری شیر دکتر گیتی کریم2-شیر و بهداشت همگانی دکتر گیتی کریم ودکتر فرخنده3-اصول بهداشت و صنایع شیر دکتر عباس فرخنده4-تکنولوژی شیر و فراورده های لبنی دکتر سید علی مرتضوی5- Dairy Science Herber | منابع و مآخذ درس |

**بودجه­بندی درس**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **توضیحات** | **مبحث** | **شماره هفته آموزشی** |
|  | جلسه اول :خواص ظاهری شیر، خواص فیزیکی شیر،  | **1** |
|  | جلسه دوم: ترکیبات شیمیایی شیر،  | **2** |
|  | جلسه سوم: عوامل موثر بر ترکیبات شیر،  | **3** |
|  | جلسه چهارم:ارزش غذایی شیر،  | **4** |
|  | جلسه پنجم: چگونگی تولید و ترشح شیرتوسط پستان،  | **5** |
|  | جلسه ششم: بهداشت شیر در مراحل مختلف تولید تا زمان توزیع و مصرف،  | **6** |
|  | جلسه هفتم: میکروب شناسی شیر، بیماری های منتقله از شیر،  | **7** |
|  | جلسه هشتم: روش های نگه داری شیر، پاستوریزاسیون شیر، | **8** |
|  |  جلسه نهم: استریلیزاسیون شیر، تغلیظ شیر، | **9** |
|  | جلسه ده: تکنولوژی تولید شیر خشک،  | **10** |
|  | جلسه یازده: تکنولوژی تولید خامه،  | **11** |
|  | جلسه دوازده: تکنولوژی تولیدکره ، | **12** |
|  | جلسه سیزدهم: تکنولوژی تولید پنیر | **13** |
|  | جلسه چهاردهم: تکنولوژی تولید بستنی | **14** |
|  | جلسه پانزدهم: کنترل نظافت تجهیزات و وسایل در کارخانجات شیر | **15** |
|  | جلسه شانزدهم: استاندارد های ملی تدوین در مورد شیر و فراورده های آن  | **16** |