



بسمه تعالی

معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: صنایع شیر و لبنیات	نیمسال تحصیلی: نیمسال دوم سال تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۲
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی صنایع غذایی	گروه آموزشی: تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: ۲	درس پیشنهادی: اصول نگهداری مواد غذایی
روز و ساعت برگزاری: سه شنبه ساعت ۱۰:۳۰-۱۲	محل برگزاری: کلاس شماره ...
<p>نام مدرس / مدرسین: دکتر احسان مقدس کیا</p> <p>نام مدرس مسئول درس: دکتر احسان مقدس کیا</p> <p>روزهای تماس با مدرس مسئول درس: شنبه تا چهارشنبه از طریق گروه های فضای مجازی</p> <p>آدرس دفتر: معاونت آموزشی طبقه دوم</p> <p>تلفن:</p> <p>پست الکترونیک: Ehsan.m.kia@gmail.com</p>	
<p>هدف کلی درس: دانشجو می بایست مبانی صنایع لبنیات را فرا گرفته و روش های تولید و سالم سازی محصولات مختلف را بیاموزد و توانایی فرمولاسیون و تولید محصولات مختلف را فراگیرد. پایه این امر آشنایی با شیمی و میکروبیولوژی شیر خام است.</p>	
<p>اهداف اختصاصی (اهداف شامل حیطه های مختلف یادگیری شامل شناختی، نگرشی و رفتاری، و مهارتی باشد: حیطه ها کلا شناختی می باشد.</p> <p>از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند:</p> <p>آشنایی با شیمی محصولات لبنیات</p> <p>آشنایی با آزمایشات موجود در عرصه محصولات مختلف صنایع لبنی</p> <p>تکنولوژی تولید انواع محصولات لبنی (شیر پاستوریزه، ماست، پنیر، بستنی)</p>	
<p>شیوه تدریس: سخنرانی-استفاده از اسلاید، استفاده از بحث گروهی، پرسش و پاسخ</p>	
<p>مواد و وسایل آموزشی: ویدیو پروژکتور، مایژیک و وایت برد</p>	
<p>شیوه ارزشیابی دانشجو:</p> <p>۱- ۱۶ نمره امتحان پایانی</p> <p>۲- ۴ نمره فعالیت کلاسی</p>	
<p>مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو: ورود دانشجو به کلاس درس پس از استاد غیبت محسوب می شود.</p>	
<p>وظایف و تکالیف دانشجو: دانشجو موظف است به طور منظم و رأس ساعت مقرر در کلاس درس حاضر باشد. دانشجو باید با مطالعه قبلی و آمادگی در کلاس حاضر شده و در مباحث درسی شرکت فعال داشته باشد. دانشجو موظف است در جلساتی که روش بحث گروهی استفاده می گردد در بحثها شرکت فعال داشته باشد. هر دانشجو موظف است متناسب با برنامه اعلام شده قبلی، موضوع درسی خود را ارائه نماید.</p>	
<p>منابع اصلی درس:</p> <p>۱- تکنولوژی لبنیات، پی والسترا، ترجمه دکتر مرتضوی</p> <p>۲- صنایع شیر، فرهاد فرهودی، انتشارات صنایع شیر ایران</p>	

جدول زمان بندی برنامه درسی

روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱۴۰۱/۱۱/۱۸	۱,۳۰-۱۲	شیمی تولید شیر	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۱/۱۱/۲۵	۱,۳۰-۱۲	شیمی اجزا و ترکیبات شیر (لیپیدها)	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۱/۱۲/۰۲	۱,۳۰-۱۲	شیمی اجزا و ترکیبات شیر (پروتئینها)	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۱/۱۲/۰۹	۱,۳۰-۱۲	شیمی اجزا و ترکیبات شیر (آنزیمها، کربوهیدرات ها و خواص فیزیکی)	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۱/۱۲/۱۶	۱,۳۰-۱۲	دریافت شیر (آزمونها)	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۱/۱۲/۲۳	۱,۳۰-۱۲	سالم سازی حرارتی شیر (پاستوریزاسیون)	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۲/۰۱/۱۵	۱,۳۰-۱۲	سالم سازی حرارتی شیر (استریلیزاسیون)	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۲/۰۱/۲۲	۱,۳۰-۱۲	فرایندهای مکانیکی و اثر حرارت	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۲/۰۱/۲۹	۱,۳۰-۱۲	تولید ماست (مبانی) تولید ماست (پروسس)	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۲/۰۲/۰۵	۱,۳۰-۱۲	تولید انواع پنیر تولید پنیر UF	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۲/۰۲/۱۲	۱,۳۰-۱۲	کاربرد تکنولوژی غشایی در صنایع لبنیات	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۲/۰۲/۱۹	۱,۳۰-۱۲	تکنولوژی تولید پنیرهای نرم و پنیرهای سخت	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۲/۰۲/۲۶	۱,۳۰-۱۲	تکنولوژی تولید پنیرهای سخت	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۲/۰۳/۰۲	۱,۳۰-۱۲	اصول CIP در صنایع لبنیات	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۲/۰۳/۱۶	۱,۳۰-۱۲	تکنولوژی تولید بستنی	دکتر مقدس کیا	
۱۴۰۲/۰۳/۲۳	۱,۳۰-۱۲	تکنولوژی تولید پودرهای شیر خشک	دکتر مقدس کیا	