**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه اولاهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- ارائه طرح درسی |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی با دانشجویان، بیان اهداف و معرفی منابع و نحوه ارزشیابی و نمره­گذاری | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه دوماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- غذاهای فراسودمند لبنی |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با تعریف و انواع غذاهای فراسودمند لبنی | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه سوماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- غذاهای پروبیوتیک لبنی |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با تعریف و انواع غذاهای پروبیوتیک لبنی | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه چهارماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- غذاهای پری­بیوتیک لبنی |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با تعریف و انواع غذاهای پری­بیوتیک لبنی | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه پنجماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- جداسازی و تفکیک اجزای چربی شیر |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با چربی شیر و جداسازی و تفکیک اجزای آن | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه ششماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- جداسازی و تفکیک اجزای پروتئینی شیر |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با پروتئین شیر و جداسازی و تفکیک اجزای آن | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه هفتماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- مکانیسم­های انعقاد پروتئین­های شیر |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با انواع و سازوکار (مکانیسم)های انعقاد پروتئین­های شیر | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه هشتماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- فراورده­های تخمیری شیر |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با انواع و روش­های تولید فراورده­های تخمیری شیر (دوغ، ماست و پنیر) | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه نهماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- آزمون میان­ترم |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| ارزشیابی میزان پیشرفت دانشجویان | شناختی | طرح سوال | حضور فعال در کلاس و مشارکت در امتحان | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه دهماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- تکنولوژی تولید شیر خشک |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با تکنولوژی تولید شیر خشک | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه یازدهماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- اثر فرایند بر کیفیت شیر |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با انواع فرایندها و سازوکار اثر آنها بر کیفیت شیر | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه دوازدهماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- ترکیبات زیست­فعال شیر |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با انواع و سازوکار تولید ترکیبات زیست­فعال شیر | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه سیزدهماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- نقش بیوتکنولوژی در صنایع لبنی |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با بیوتکنولوژی و کاربرد آن در صنایع لبنی | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه چهاردهماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- کاربرد تکنولوژی­های غشایی در صنایع لبنی |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با تکنولوژی­های غشایی و کاربرد آنها در صنایع لبنی | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه پانزدهماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- کاربرد اسمز معکوس در صنایع لبنی |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با تعریف و کاربرد تکنولوژی اسمز معکوس در صنایع لبنی | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه شانزدهماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- کاربرد نانوفیلتراسیون در صنایع لبنی |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با تعریف و کاربرد تکنولوژی نانوفیلتراسیون در صنایع لبنی | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه هفدهماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- کاربرد میکروفیلتراسیون در صنایع لبنی |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| آشنائی دانشجویان با تعریف و کاربرد تکنولوژی میکروفیلتراسیون در صنایع لبنی | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه هجدهماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- سمینار کلاسی |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| نگارش و ارائه مقاله­ای مروری در موضوعی خاص و مرتبط با سرفصل­های درسی | شناختی، نگرشی و روانی | سخنرانی | حضور فعال در کلاس و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کلاس درس | دو ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.

**بسمه­تعالی**

**فرم طرح درس**

**نام درس: صنایع لبنیات پیشرفته رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) ترم: اول**

**نیمسال: اول روز و ساعت برگزاری: یکشنبه 12-10 محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی**

**تعداد و نوع واحد(نظری/ عملی): 2 واحد (5/1 واحد نظری و 5/0 واحد عملی) کد درس: 14499819 دروس پیش‌نیاز: -**

**مدرس: دكتر عزیز همایونی­راد شماره تماس دانشکده: 04133357581 داخلی 302**

| جلسه نوزدهماهداف کلی: شناخت عمیق­تر دانشجویان درباره صنایع لبنیات و فراورده­های حاصل از آنها- بخش عملی |
| --- |
| اهداف اختصاصی | حیطه‌های اهداف | فعالیت استاد | فعالیت دانشجو | عرصه یادگیری | زمان | رسانه‌ی کمک آموزشی | روش ارزیابی |
| بازدید از کارخانجات لبنی | شناختی، نگرشی و روانی | بازدید | حضور فعال در کارخانه و مشارکت در بحث (نگاه کردن، گوش دادن، اندیشیدن و پرسیدن) | کارخانه | 17 ساعت | ویدئو پروژکتور و وایت بورد | امتحان کتبی |

\*سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس: انجام حضور و غیاب در ابتدای جلسه و ارائه گزارش به اداره آموزش

\*استراتژی آموزش: روش آموزشی، دانشجو-محور بوده و دانشجو فعالانه روش یاد گرفتن را از استاد می­آموزد نه الزاما خود مطلب آموزشی را. بنابراین در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد.

\*منابع درسي:

1- Tetra Pak Processing Systems AB, (1995). Dairy processing handbook.

2- Robinson, R.K. (1994). Modern dairy technology vols.1, 2. Chapman and Hall INC., New York.

3- Walstra, P., Wouters, J.T.M. and Geurts, T.J. (2006). Dairy science and technology, second edition.