



خلاصه طرح درس

عنوان درس: مبانی فراوری محصولات گیاهی

دانشکده: کشاورزی	گروه آموزشی: زراعت و اصلاح نباتات	مدرس: امین میرشکاری
تعداد واحد: ۳	نوع واحد: نظری ● عملی ●	درس پیشنیاز: ندارد
رشته: مهندسی زنتیک و به نژادی گیاهی	مقطع تحصیلی: کارشناسی	سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۴
سال تصویب سرفصل در شورای برنامه ریزی وزارت: ۱۳۹۷ تاریخ تأیید طرح درس در گروه:		

هدف کلی درس: آشنایی با انواع روشهای فراوری محصولات گیاهی

ردیف	رنوس مطالب
۱	اهمیت شناخت انواع روشهای فراوری محصولات گیاهی
۲	آشنایی با صنایع غذایی
۳	اهمیت فراوری محصولات گیاهی
۴	شناخت ترکیبات مواد غذایی
۵	شناخت ترکیبات مواد غذایی
۶	فساد محصولات گیاهی
۷	انواع فساد
۸	عوامل فساد در مواد گیاهی
۹	فساد میکربی
۱۰	فساد شیمیایی
۱۱	عوامل موثر بر فساد
۱۲	عوامل موثر بر فساد
۱۳	روشهای نگهداری محصولات گیاهی
۱۴	روشهای نگهداری محصولات گیاهی
۱۵	روشهای نگهداری محصولات گیاهی
۱۶	فراوری محصولات گیاهی
بخش عملی	ارایه پروژه - بازدید از کارخانه جات

کتاب اصول نگهداری مواد غذایی دکتر رستم فرجی						منبع اصلی درس:
کتاب اصول نگهداری مواد غذایی دکتر رستم فرجی						سایر منابع مورد استفاده:
فعالیت کلاسی ●	آزمون های موضوعی □	آزمون میانی □	تمرین ها ●	پروژه و گزارش □	آزمون پایانی ●	نحوه ارزشیابی :
۲۰			۲۰		۶۰	سهم تقریبی هر ارزشیابی (%):
بدون تاخیر وارد کلاس شدن عدم استفاده از تلفن همراه سر کلاس رعایت ادب و احترام و مسایل اخلاقی و عرفی الزام به یادداشت برداری، نه جزوه نویسی داشتن روحیه پرسشگری خوردن صبحانه						مقررات درس: