



طرح دوره (Course Plan)

دانشکده	پزشکی □ دندانپزشکی □ پرستاری □ پیراپزشکی □ توانبخشی □ بهداشت □ تغذیه و علوم غذایی ■
گروه آموزشی	علوم و صنایع غذایی
رشته / گرایش	علوم و صنایع غذایی - گرایش کنترل کیفی و بهداشتی
مقطع تحصیلی	کاردانی □ کارشناسی پیوسته ■ کارشناسی ناپیوسته □ کارشناسی ارشد □
فراگیران	دکترای حرفه ای □ دکترای تخصصی □
عنوان واحد درسی	اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی
نوع واحد درسی	تئوری ■ عملی □ کارآموزی □ کارورزی □
تعداد واحد / ساعت	تعداد واحد : ۲ زمان (ساعت) : ۳۴
کد درس	۵۵۰۲۵۹۱
پیش نیاز / هم نیاز	اصول مهندسی صنایع غذایی
نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسين	میرمیکائیل موسوی کوهی
رشته تحصیلی مدرس	علوم و صنایع غذایی
مقطع تحصیلی مدرس	دکتری تخصصی
رتبه علمی	استادیار
پست الکترونیک	Mikaiil.mosavi68@gmail.com
آدرس / شماره تماس	
اهداف کلی (شرح توصیف درس)	آشنایی با چگونگی طراحی و راه اندازی واحدهای صنعتی غذایی از نظر ساختمان و امکانات مورد نیاز
اهداف اختصاصی	آشنایی با مراحل مختلف راه اندازی واحدهای صنعتی غذایی - آشنایی با ملزومات بهداشتی و مهندسی واحدهای صنعتی - آشنایی با امکانات لازم برای احداث واحدهای تولیدی غذایی و افزایش توانایی دانشجویان به منظور مشاوره
پیامدهای یادگیری :	حیطه شناختی حیطه عاطفی حیطه روانی حرکتی
	*
روش های تدریس	سخنرانی و تدریس توسط استاد ■ پرسش و پاسخ ■ بحث گروهی ■ ایفای نقش □ نقشه مفهومی □ Concept Map یادگیری مبتنی بر پروژه Project-Based Learning ■ سخنرانی توسط دانشجو ■ یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) □ بیمار شبیه سازی شده □ Bedside teaching □ یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) □ آموزش مجازی ■ نمایش عملی □ کارگاه آموزشی □
	سایر (لطفا قید نمایید) :

ضوابط آموزشی و سیاست های مدیریتی کلاس حضور و غیاب ■ تکالیف کلاسی ■ امتحانات ■ اخلاق دانشجویی سایر:

منابع اصلی درس :

اصول طراحی کارخانه های مواد غذایی، رضا اسماعیلزاده کناری، علی معتمدزادگان. نشر علوم کشاورزی

اصول طراحی کارخانجات مواد غذایی، محسن پیردشتی، هنگامه درزی اربابی، نشر شمال پایدار، ۱۹۳۱

اصول طراحی کارخانجات مواد غذایی، عسگر فرحناکی، محسن گواهیان، نشر ارم شیراز. ۱۹۳۴

Gomez, A.L. and Canovas, G.V.B. 2005. Food plant design. Taylor, Boca Raton

برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	*روش ارزشیابی
۱	مقدمه ای بر اصول طراحی کارخانجات مواد غذایی اهمیت درس و نحوه ارزشیابی این درس	۱۴۰۵/۰۶/۳۱	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی	پاورپوینت و پی دی اف	۱ و ۲
۲	مراحل اصلی طراحی کارخانجات مواد غذایی- مطالعات قبل از اجرای طرح	۱۴۰۵/۰۷/۰۷	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت، پی دی اف فایل صوتی و فیلم	الف و ب
۳	توجیه پذیری فنی و اقتصادی طرح (بازده فیزیکی و اقتصادی) و حل مسایل مربوطه	۱۴۰۵/۰۷/۲۱	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ۵ و ۶
۴	بررسی دانش فنی و تکنولوژی اتوماسیون (شیوه های مختلف دانش فنی و خرید آن)	۱۴۰۵/۰۷/۲۸	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۵
۵	نحوه خرید ماشین آلات و تجهیزات LC-FOT	۱۴۰۵/۰۸/۰۵	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۳ و ۶
۶	نحوه خرید ماشین آلات و تجهیزات LC-FOT	۱۴۰۵/۰۸/۱۲	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۳ و ۵
۷	مجوزها و استعلام های لازم برای احداث یک واحد	۱۴۰۵/۰۸/۱۹	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۵ و ۶

۸	مشخصات محل اجرای طرح و قوانین زیست محیطی	۱۴۰۵/۰۸/۲۶	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۵ و ۳
۹	طراحی فرایند تولید، آشنایی با نمودارهای فرایند، آشنایی با نماد های فرایند Process	۱۴۰۵/۰۹/۰۳	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۵ و ۳
۱۰	الگوهای خط تولید در کارخانجات مواد غذایی	۱۴۰۵/۰۹/۱۰	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۵ و ۳
۱۱	محاسبات مربوط به تعداد ماشین آلات و نیروی مورد نیاز، حل مسائل مربوطه	۱۴۰۵/۰۹/۱۷	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵ و ۶
۱۲	روشهای انتقال مواد (سیستمهای انتقال جداگانه مواد)	۱۴۰۵/۰۹/۲۴	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵ و ۶
۱۳	طراحی بخشهای مختلف کارخانه مانند سالن تولید، انبار و...	۱۴۰۵/۱۰/۰۱	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵ و ۶
۱۴	محاسبات و بررسی های اقتصادی طرح (برآورد سرمایه و هزینه)	۱۴۰۵/۱۰/۰۸	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵ و ۶
۱۵	محاسبات و بررسی های اقتصادی طرح (تحلیل نقطه سر به سر، زمان بازگشت سرمایه)	۱۴۰۵/۱۰/۱۵	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۶
۱۶	ارائه پروژه دانشجویان، سمینار دانشجویان	۱۴۰۵/۱۰/۲۲	۸-۱۰	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۵ و ۳
۱۷	جمع بندی و رفع اشکال					-

تاریخ امتحان میان ترم:		تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۵/۱۱/۱۳	
* توجه : لطفاً روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد .			
روش ارزشیابی	۱- آزمون کتبی :		
	الف : تشریحی (۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ)		
	ب : عینی (۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح / غلط)		
	۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)	۳- انجام تکالیف عملی و پروژه	۴- مصاحبه (شفاهی)
	۵- مشارکت کلاسی	۶- آزمون (کوئیز)	۷- سایر (لطفاً قید نمایید)
تاریخ تکمیل فرم : ۱۴۰۵/۰۶/۱۵		امضاء :	

