



به نام ایزدوانا

(کاربرگ طرح درس)

تاریخ به روز رسانی: ۱۴۰۳/۷/۲

دانشکده دامپزشکی

نیمسال اول سال تحصیلی ۱۴۰۳-۱۴۰۴

نام درس	فارسی: اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی	تعداد واحد: نظری ۲ واحد عملی ۱ واحد-سفر علمی	مقطع: کارشناسی ■ کارشناسی ارشد □ دکتری □
	لاتین: Food Plant design	پیش نیازها و هم نیازها: عملیات واحد در مهندسی صنایع غذایی	
مدرس/مدرسين:	زهرا منتظر	شماره تلفن اتاق: ۰۲۳۳۱۵۳۳۲۰۲	
پست الکترونیکی:	montazer@semnan.ac.ir/	منزلگاه اینترنتی: https://montazer.profile.semnan.ac.ir/	
برنامه تدریس در هفته و شماره کلاس: یکشنبه ها ۸:۳۰-۹:۳۰ و ۱۳-۱۴ و دوشنبه ها ۱۲:۳۰-۱۰:۳۰- دانشکده دامپزشکی			
اهداف درس: آشنایی با نحوه علمی و اصولی احداث و طراحی کارخانه مواد غذایی شامل: بررسی بازار و تقاضای محصول، مراحل اداری و مجوزها، بررسی فنی احداث ساختمان و طراحی خط تولید، بررسی بهداشتی و گرفتن استاندارد برای تولید محصول، بررسی اقتصادی و منابع انسانی			
امکانات آموزشی مورد نیاز: بازدید علمی از نحوه رعایت اصول بهداشتی و مهندسی در یک واحد فداوری پروژه کامل طراحی کارخانه جهت بررسی- جزوه و کتابهای درسی منبع- تخته وایت برد و مایک- ویدئو پروژکتور			
نحوه ارزشیابی	فعالیت‌های کلاسی و آموزشی- حل تمرین	امتحان میان ترم	امتحان پایان ترم
درصد نمره (تئوری) ۲۰ نمره	۱۰٪	۴۰٪	۵۰٪
درصد نمره (عملی) ۲۰ نمره	حضور در طراحی کامل یک واحد تولیدی فراوری مواد غذایی از ۰ تا ۱۰۰- حضور در بازدید و ارائه گزارش بازدید		
نمره نهایی از ۲۰ نمره	نمره قسمت تئوری (با ضریب ۲) + نمره قسمت عملی بخش بر ۳		
منابع و مآخذ درس	1- Saravacos, G.D. (2001). Transport Properties of Foods. Marcel Dekker, Inc. 2- Lopez-Gomez. A. (2005). Food Plant Design. Taylor and Francis. ۳- مبانی کاربردی احداث کارخانه های مواد غذایی- بهزاد ناصحی (خرداد ۱۴۰۲) ۴- طراحی کارخانه های صنایع غذایی(اصول و مبانی)،عسگرفرحناکی و محسن گواهیان (۱۳۹۳)		

بودجه بندی درس

شماره هفته آموزشی	مبحث	توضیحات
۱	مقدمه و معرفی درس- هدف از طراحی	۲۵ و ۲۶ شهریور
۲	تعریف علم طراحی کارخانه- مبانی اداری احداث کارخانه	۱ و ۲ مهر
۳	نحوه اخذ پروانه بهره برداری و پروانه مسئول فنی	۸ و ۹ مهر
۴	بررسی اقتصادی و برآورد عرضه و تقاضا	۱۵ و ۱۶ مهر
۵	مبانی مکان یابی واحد صنعتی (مسائل اداری)	۲۲ و ۲۳ مهر
۶	مبانی مکان یابی واحد صنعتی (مسائل اقتصادی)	۲۹ و ۳۰ مهر
۷	مبانی طراحی فنی کارخانه (اهداف، زمان و ویژگیهای طراحی)	۶ و ۷ آبان
۸	مبانی طراحی فنی کارخانه (مشخصات کالا و کد ایسک)	۱۳ و ۱۴ آبان
۹	تحلیل الگوی چیدمان بخش‌ها	۲۰ و ۲۱ آبان
۱۰	تخصیص فضا- امتحان میان ترم	۲۷ و ۲۸ آبان
۱۱	برآورد نیروی کار و انرژی	۴ و ۵ آذر
۱۲	مبانی حمل و نقل	۱۱ و ۱۲ آذر
۱۳	مبانی بهداشتی	۱۸ و ۱۹ آذر
۱۴	بررسی مالی	۲۵ و ۲۶ آذر
۱۵	امکان سنجی احداث کارخانه تولید نوشابه	۲ و ۳ دی
۱۶	مروری بر مطالب و رفع اشکال	۹ و ۱۰ دی
	امتحان پایان ترم	۱۶ دی ماه ساعت ۱۰-۸