



به نام ایزد دانا
(کاربرگ طرح درس)

تاریخ به روز رسانی:

نیمسال دوم سال

دانشکده .. دامپزشکی... دامپزشکی.....

تحصیلی ...۹۷-۹۸...

نام درس		فارسی:	تعداد واحد: نظری..۲.	مقطع: کارشناسی x کارشناسی ارشد □ دکتری □
		تکنولوژی های پس از برداشت	عملی..۱.	
		لاتین post-harvest technologies	پیش نیازها و هم نیازها: -	
مدرس/مدرسین: آزاده سلیمی		شماره تلفن اتاق: ۳۶۰۵		
پست الکترونیکی:		منزلگاه اینترنتی:		
a.salimi@semnan.ac.ir				
برنامه تدریس در هفته و شماره کلاس:				
اهداف درس: یادگیری تغییرات فیزیولوژیکی در محصولات پس از برداشت و روش های کنترل و بهینه سازی آن ها				
امکانات آموزشی مورد نیاز:				
نحوه ارزشیابی	فعالیت های کلاسی و آموزشی	ارزشیابی مستمر(کوئیز)	امتحان میان ترم	امتحان پایان ترم
درصد نمره	۲۰			۸۰
منابع و مآخذ درس	تکنولوژی پس از برداشت (غلات، حبوبات، میوه جات، سبزیجات)-عزت ال.. عسگری فیزیولوژی پس از برداشت در علوم باغی-مهدی کدیور			

بودجه‌بندی درس

شماره هفته آموزشی	مبحث	توضیحات
۱	معرفی رفرنس و منابع، مقدمه، اهمیت فیزیولوژی پس از برداشت، تعریف فساد	
۲	عوامل موثر بر فساد میکروبی	
۳	دسته‌بندی محصولات از نظر عمر انباری	
۴	ترکیب شیمیایی و ارزش غذایی میوه‌ها و سبزی‌ها	
۵	تغییرات پس از برداشت در میوه‌های و سبزیجات، تعاریف مربوط به بلوغ و رسیدگی	
۶	روش‌های تشخیص بلوغ و رسیدگی در میوه و سبزی	
۷	ضریب کسر تنفسی، رفتار فرازگرا و غیرفرازگرا	
۸	گاز اتیلن، مزایا و معایب آن، تاثیر عوامل محیطی بر افزایش تولید گاز اتیلن	
۹	سرمازدگی میوه و سبزی، میزان حساسیت میوه‌ها و سبزیجات مختلف به سرما	
۱۰	روش‌های کنترل سرمازدگی	
۱۱	قوانین مهم نگهداری میوه‌ها و سبزی‌ها در کنار هم، قانون Q ₁₀	
۱۲	استفاده از اتمسفر کنترل شده و اصلاح شده برای نگهداری میوه و سبزی	
۱۳	اثر پوشش دهی و واکسینگ بر نگهداری	
۱۴	استفاده از پرتو دهی برای نگهداری	
۱۵	سردخانه گذاری، محاسبات تن سرمایی	
۱۶	کاربرد انجماد در نگهداری پس از برداشت	

آزمایشگاه

توضیحات	مبحث	شماره هفته آموزشی
	اصول توزین، بررسی ابعاد و اندازه گیری بعدهای کوچک توسط کولیس	۱
	انواع دانسیته، اندازه گیری دانسیته توده	۲
	اصول و روش اندازه گیری دانسیته ذرات کوچک توسط پیکنومتر	۳
	اصول و روش اندازه گیری محصولات بزرگ	۴
	اصول اندازه گیری رطوبت و انواع رطوبت ها	۵
	سینتیک اندازه گیری رطوبت، رسم نمودار و بررسی تغییرات	۶
	اندازه گیری و مقایسه اسیدیته و pH لیمو شیرین و لیمو ترش	۷
	روش اندازه گیری قندهای احیا کننده	۸
	بررسی اصول بافت سنجی و انواع تجهیزات لازم	۹
	بررسی زاویه ریزش مواد در سطوح گوناگون	۱۰