به نام ایزد دانا

(کاربرگ طرح درس) تاریخ به­روز رسانی:

دانشکده دامپزشکی نیمسال دوم سال تحصیلی98-97

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| مقطع: کارشناسی■ کارشناسی ارشد□ دکتری□ | تعداد واحد: نظری1 عملی1 | عملیات کشتارگاهی | نام درس |
| پیش­نیازها و هم­نیازها:آسیب شناسی اختصاصی |  |
| شماره تلفن اتاق:3621 | مدرس : دکتر مهنوش پارسایی مهر  |
| منزلگاه اینترنتی: | پست الکترونیکی:mparsaei@semnan.ac.ir |
| برنامه تدریس در هفته و شماره کلاس:  |
| اهداف درس: : آشنا ساختن دانشجویان با نحوه بازرسی و کنترل بهداشتی گوشت در کشتارگاهها و سایر مراکز کشتار و عرضه گوشت |
| امکانات آموزشی مورد نیاز:ویدئو پروژکتور و لپ تاپ |
| امتحان پایان­ترم | امتحان میان­ترم | ارزشیابی مستمر(کوئیز) | فعالیت­های کلاسی و آموزشی | نحوه ارزشیابی |
| 80 درصد | 15 درصد | 5 درصد |  | درصد نمره |
| - بهداشت گوشت دکتر رکنی2. Collins,D. and Robert J.Huey.2014.Grayces meat hygiene. | منابع و مآخذ درس |

**بودجه­بندی درس**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| توضیحات | مبحث | شماره هفته آموزشی |
|  | جلسه اول : اهمیت گوشت در تغذیه، | 1 |
|  | جلسه دوم: دامهای کشتاری،خواص فیزیکی، حمل و نقل دامهای کشتاری، | 2 |
|  | جلسه سوم: ساختمان و تجهیزات کشتارگاه، انواع کشتارگاهها، | 3 |
|  | جلسه چهارم: اعمال کشتارگاهی،(بیهوشی، ذبح، پوست کنی،تخلیه امعا و اخشاء...) | 4 |
|  | جلسه پنجم: بازرسی قبل و بعد از کشتار،نحوه و روش آنها، | 5 |
|  | جلسه ششم: بیماری های منتقله از گوشت به انسان، ضایعات و بیماریهایی که گوشت را غیر قابل مصرف می کنند(بیماری باکتریایی) | 6 |
|  | جلسه هفتم: بیماری های منتقله از گوشت به انسان، ضایعات و بیماریهایی که گوشت را غیر قابل مصرف می کنند(بیماری باکتریایی) | 7 |
|  | جلسه هشتم: بیماری های منتقله از گوشت به انسان، ضایعات و بیماریهایی که گوشت را غیر قابل مصرف می کنند (بیماری ویروسی) | 8 |
|  | جلسه نهم: بیماری های منتقله از گوشت به انسان، ضایعات و بیماریهایی که گوشت را غیر قابل مصرف می کنند (بیماری ویروسی) | 9 |
|  | جلسه دهم: بیماری های منتقله از گوشت به انسان، ضایعات و بیماریهایی که گوشت را غیر قابل مصرف می کنند(بیماری انگلی) | 10 |
|  | جلسه یازدهم: بیماری های منتقله از گوشت به انسان، ضایعات و بیماریهایی که گوشت را غیر قابل مصرف می کنند(بیماری انگلی) | 11 |
|  | جلسه دوازدهم: عوارض عمومی، تشخیص تقریبی لاشه و گوشت دام ها از هم، | 12 |
|  | جلسه سیزدهم: طرق نگه داری گوشت، | 13 |
|  | جلسه چهاردهم: نحوه بازرسی، تشخیص و قضاوت در مورد مصرف | 14 |
|  | جلسه پانزدهم: آشنایی با مراحل کشتار طیور | 15 |
|  | جلسه شانزدهم: علائم قبل و بعد از کشتار طیور و نحوه قضاوت | 16 |