به نام ایزد دانا

(کاربرگ طرح درس) تاریخ به­روز رسانی:

دانشکده دامپزشکی نیمسال اول سال تحصیلی 98-97.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| مقطع: کارشناسی□ کارشناسی ارشد■ دکتری□ | تعداد واحد: نظری2 عملی 1  | صنایع مواد غذایی با منشاء دامی  | نام درس |
| پیش­نیازها و هم­نیازها:باکتری شناسی اختصاصی و بیماری ها،ویروس شناسی و بیماری ها،قارچ شناسی و مایکوتوکسین و بیماری ها و انگل شناسی و بیماری ها  | Meat,poultry and seafood industry |
| 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 تکنولوژی تولید مواد غذایی با منشاء دامی |
| 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 |
| 1- علوم و صنایع گوشت دکتر رکنی2. Nollet et al.2012.Handbook of meat,poultry and seafood quality.wiley-blackwell,USA.3. Pearson,Albert Marchant and Thayne R Dutson.2013.production and processing of healthy meat ,poultry and fish product. | منابع و مآخذ درس |

**بودجه­بندی درس**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **توضیحات** | **مبحث** | **شماره هفته آموزشی** |
|  | کلیات در مورد فراورده های گوشتی و آمار مصرف | **1** |
|  | جلسه دوم :ساختمان گوشت، | **2** |
|  | جلسه سوم: ترکیبات شیمیایی گوشت | **3** |
|  | جلسه چهارم: تغییرات گوشت پس از کشتار | **4** |
|  | جلسه پنجم: تکنولوژی انواع فراورده های گوشت (کنسروی و غیر کنسروی) | **5** |
|  | جلسه ششم: تکنولوژی تولید فراورده های گوشتی حرارت داده و تخمیری | **6** |
|  | جلسه هفتم: طرز تهیه، مواد اولیه، مواد افزودنی، نگه دارنده ها | **7** |
|  | جلسه هشتم: ماهی و سایر آبزیان، | **8** |
|  | جلسه نهم: تکنولوژی تهیه محصولات سرد و منجمد،  | **9** |
|  | جلسه دهم: تکنولوزی تهیه محصولات شور،  | **10** |
|  | جلسه یازدهم: تکنولوژی تولید محصولات دودی،  | **11** |
|  | جلسه دوازدهم: خشک، مارینه و فرمانته... | **12** |
|  | جلسه سیزدهم: میگو | **13** |
|  | جلسه چهاردهم: و خاویار | **14** |
|  | **جلسه پانزدهم: ارزش غذایی تخم مرغ و فراورده های آن** | **15** |
|  | **جلسه شانزدهم: فساد در فراورده های حاصل از تخم مرغ** | **16** |