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 رکنی  2. 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** |