به نام ایزد دانا

(کاربرگ طرح درس) تاریخ به­روز رسانی:

دانشکده دامپزشکی نیمسال اول سال تحصیلی98-97

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| مقطع: کارشناسی■ کارشناسی ارشد□ دکتری□ | | | تعداد واحد: نظری1 عملی1 | | بهداشت و بازرسی گوشت | | نام درس |
| پیش­نیازها و هم­نیازها:آسیب شناسی اختصاصی | | | | | **Meat Hygiene and Inspection** | |
| 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 | |
| 1- بهداشت گوشت دکتر رکنی  2. 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** |