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  | **فراوری تولیدات دام وطیور** | نام درس |
| پیش­نیازها و هم­نیازها:  |  |
| 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:آشنایی با مراحل تولید فراورده های گوشتی مختلف، فراورده های لبنی و تخم مرغ |
| 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 |
|  | منابع و مآخذ درس |

**بودجه­بندی درس**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **توضیحات** | **مبحث** | **شماره هفته آموزشی** |
|  | جلسه اول: شیر: مقدمه و اهمیت شیر و لبنیات، میزان تولید و مصرف شیر و مواد لبنی در جهان،  | **1** |
|  | جلسه دوم: انواع شیر پستانداران و ترکیب آنها، نگه داری و جمع آوری شیر، حمل و نقل و تحویل شیر به کارخانه،  | **2** |
|  | جلسه سوم: تولید و ترشح شیر،خواص فیزیکی و شیمیایی شیر،  | **3** |
|  | جلسه چهارم: عوامل موثر بر ترکیبات شیر، بهداشت شیر و روش های نگه داری آن،  | **4** |
|  | جلسه پنجم: تهیه شیر خشک، روش های بسته بندی شیر، | **5** |
|  | جلسه ششم: گوشت: مقدمه و اهمیت گوشت دام وطیور، میزان تولید و مصرف انواع گوشت دام وطیور،  | **6** |
|  | جلسه هفتم: انواع گوشت دام و طیور و ترکیبات آنها، خواص فیزیکی و شیمیایی گوشت دام وطیور،  | **7** |
|  | جلسه هشتم: ساختمان گوشت دام و طیور،  | **8** |
|  | جلسه نهم: بهداشت گوشت، درجه بندی گوشت قرمز و سفید،  | **9** |
|  | جلسه دهم: روش های عمل آوری و نگه داری گوشت دام وطیور | **10** |
|  | جلسه یازدهم: تخم مرغ: مقدمه و اهمیت تخم مرغ، میزان تولید و مصرف تخم انواع پرندگان، انواع تخم پرندگان و ترکیبات آنها،  | **11** |
|  | جلسه دوازدهم: خواص فیزیکی و شیمیایی تخم مرغ، ساختمان تخم مرغ، ارزش غذایی تخم مرغ و تخم سایر پرندگان،  | **12** |
|  | جلسه سیزدهم: فساد تخم مرغ، تخم مرغ های غیر عادی،  | **13** |
|  | جلسه چهاردهم: روش های عمل آوری و نگه داری تخم مرغ | **14** |
|  | جلسه پانزدهم: : طرز تهیه، مواد اولیه، مواد افزودنی، نگه دارنده ها | **15** |
|  | جلسه شانزدهم: استاندارد های ملی تدوین در مورد گوشت و فراورده های گوشتی | **16** |