

طرح دوره (Course Plan)



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان سمنان
معاونت آموزشی دانشگاه
مرکز مطالعه و توسعه آموزش علوم پزشکی

پزشکی □ دندانپزشکی □ پرستاری □ پیراپزشکی □ توانبخشی □ بهداشت □ تغذیه و علوم غذایی ■	دانشکده
علوم و صنایع غذایی	گروه آموزشی
علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	رشته /گرایش
کارشناسی پیوسته ■ کارشناسی ناپیوسته □ کارشناسی ارشد □ دکترای حرفه ای □ دکترای تخصصی □	مقطع تحصیلی فراگیران
صنایع گوشت	عنوان واحد درسی
تئوری ■ عملی □ کارآموزی □ کارورزی □	نوع واحد درسی
تعداد واحد : ۲ زمان (ساعت) : ۳۴	تعداد واحد / ساعت
۵۵۰۲۵۱۱	کد درس
اصول و روش های نگهداری مواد غذایی	پیش نیاز /هم نیاز
میرمیکائیل موسوی کوهی	نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسین
علوم و صنایع غذایی	رشته تحصیلی مدرس
دکتری تخصصی	مقطع تحصیلی مدرس
استادیار	رتبه علمی
Mikail.mosavi68@gmail.com	پست الکترونیک
	آدرس / شماره تماس
آشنایی دانشجویان با روش های فرآوری انواع گوشت قرمز و سفید	اهداف کلی (شرح توصیف درس)
آشنایی با وضعیت تولید و مصرف گوشت در ایران و جهان آشنایی با گوشت و ترکیبات آن آشنایی با ساختمان عضله و فعالیت عضله آشنایی با تغییرات قبل و بعد از کشتار آشنایی با قطعه بندی و برش های لاشه آشنایی با سرد کردن، منجمد کردن و بسته بندی گوشت آشنایی با تجهیزات و ماشین آلات مورد استفاده در صنعت گوشت آشنایی با تکنولوژی تولید انواع فرآورده های گوشتی آشنایی با تکنولوژی تولید فرآورده های دریایی و گوشت طیور آشنایی با میکروبیولوژی گوشت و فرآورده های گوشتی	اهداف اختصاصی

			پیامدهای یادگیری :
حیطه روانی حرکتی	حیطه عاطفی	حیطه شناختی	*
<input type="checkbox"/> نمایش عملی <input type="checkbox"/> کارگاه آموزشی <input type="checkbox"/> یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) <input checked="" type="checkbox"/> آموزش مجازی	<input checked="" type="checkbox"/> سخنرانی توسط دانشجو <input type="checkbox"/> یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) <input type="checkbox"/> بیمار شبیه سازی شده <input type="checkbox"/> Bedside teaching <input type="checkbox"/> یادگیری مبتنی بر پروژه Project-Based Learning	<input checked="" type="checkbox"/> سخنرانی و تدریس توسط استاد <input checked="" type="checkbox"/> پرسش و پاسخ <input checked="" type="checkbox"/> بحث گروهی <input type="checkbox"/> ایفای نقش <input type="checkbox"/> نقشه مفهومی Concept Map	روش های تدریس
سایر (لطفا قید نمایید) :			
<input checked="" type="checkbox"/> حضور و غیاب <input checked="" type="checkbox"/> تکالیف کلاسی <input checked="" type="checkbox"/> امتحانات <input checked="" type="checkbox"/> اخلاق دانشجویی			ضوابط آموزشی و سیاست های مدیریتی کلاس

منابع اصلی درس :

- 1- Mead, G.C. 2004. Poultry meat processing and quality. CRC Press, Boca Raton.
- 2- 2-Pearson, A.M. and Dutson, T.R.1997. Production and processing of healthy meat,poultry and fish products. Blackie Academic, London.
- 3- Brown, M. 2000. HACCP in the meat industry. CRC Press, Boca Raton.
- 4- 4-Kerry, J., Kerry J. and Ledward, D. 2002. Meat processing : improving quality. CRC Press, Boca Raton.
- 5- Essien, E. 2003. Sausage manufacture: principles and practice. CRC Press, Boca Raton.
- 6- 6-Nollet, L.M.L., Boylston, T. and etal. 2007. Handbook of meat, poultry and Seafood quality. Blackwell Pub., Iowa.

۷- کتاب علوم و صنایع گوشت، دکتر نوردهر رکنی، انتشارات دانشگاه تهران

برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	روش* ارزشیابی
۱	مقدمه و اهمیت موضوع درس و بیان اهداف و معرفی منابع	۱۴۰۳/۱۱/۱۶	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی	پاورپوینت و پی دی اف	ب
۲	وضعیت تولید، مصرف فرارود های آن در ایران و جهان	۱۴۰۳/۱۱/۲۳	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت، پی دی اف فایل صوتی و فیلم	الف و ب
۳	ساختمان و فعالیت عضله	۱۴۰۳/۱۱/۳۰	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ۵ و ۶

۴	ترکیب لاشه و تبدیل عضله به گوشت	۱۴۰۳/۱۲/۰۷	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۵
۵	ذبح دام و تغییرات پس از آن	۱۴۰۳/۱۲/۱۴	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۳ و ۶
۶	جمود نعشی و تردی	۱۴۰۳/۱۲/۲۱	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۳ و ۵
۷	تغییرات غیر طبیعی پس از کشتار (PSE, DFD)	۱۴۰۳/۱۲/۲۸	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۵ و ۶
۸	ظرفیت نگه داری آب و تحریک پذیر لاشه	۱۴۰۴/۰۱/۱۹	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان همکاری دانشجویان در پیشبرد بخشی از مطالب	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۳ و ۵
۹	قطعه بندی و برش های لاشه	۱۴۰۴/۰۱/۲۶	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۳ و ۵ و ۶
۱۰	منجمد کردن و بسته بندی گوشت	۱۴۰۴/۰۲/۰۲	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۳ و ۵
۱۱	تجهیزات و ماشین آلات مورد استفاده در صنایع گوشت	۱۴۰۴/۰۲/۰۹	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۳ و ۵ و ۶
۱۲	تکنولوژی تولید فرآورده های گوشت قرمز	۱۴۰۴/۰۲/۱۶	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب و ۳ و ۵ و ۶

۱۳	ادامه تکنولوژی تولید فراورده های گوشت قرمز	۱۴۰۴/۰۲/۲۳	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵ و ۶
۱۴	ادامه تکنولوژی تولید فراورده های گوشت قرمز	۱۴۰۴/۰۲/۳۰	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵ و ۶
۱۵	تکنولوژی تولید فراورده های دریایی و گوشت طیور	۱۴۰۴/۰۳/۰۶	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵ و ۶
۱۶	میکروبیولوژی گوشت و فرآورده های گوشتی	۱۴۰۴/۰۳/۱۳	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی و سرچ توسط دانشجویان	پاورپوینت و فایل صوتی	الف و ب ۳ و ۵ و ۶
۱۷	جمع بندی مطالب، رفع اشکال	۱۴۰۴/۰۳/۲۰	۱۴-۱۶		پاورپوینت و فایل صوتی	-

تاریخ امتحان میان ترم:

تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۴/۰۳/۳۱

* توجه: لطفاً روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد.

روش ارزشیابی	۱- آزمون کتبی:		
	الف: تشریحی (۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ)		
	ب: عینی (۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح / غلط)		
	۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)	۳- انجام تکالیف عملی و پروژه	۴- مصاحبه (شفاهی)
	۵- مشارکت کلاسی	۶- آزمون (کوئیز)	۷- سایر (لطفاً قید نمایید)

تاریخ تکمیل فرم:

امضاء: