



طرح دوره (Course Plan)

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

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	۱۴۰۴/۱۱/۱۶	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی	پاورپوینت و پی دی اف	ب
۲	وضعیت تولید، مصرف فراورد های آن در ایران و جهان	۱۴۰۴/۱۱/۲۳	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	۱۴۰۴/۱۱/۳۰	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	۱۴۰۴/۱۲/۰۷	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	۱۴۰۴/۱۲/۱۴	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	۱۴۰۴/۱۲/۲۱	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)	۱۴۰۴/۱۲/۲۸	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 پذیری لاشه	۱۴۰۵/۰۱/۱۹	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	۱۴۰۵/۰۱/۲۶	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	۱۴۰۵/۰۲/۰۲	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	۱۴۰۵/۰۲/۰۹	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	۱۴۰۵/۰۲/۱۶	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	۱۴۰۵/۰۲/۲۳	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	۱۴۰۵/۰۲/۳۰	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	۱۴۰۵/۰۳/۰۶	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	۱۴۰۵/۰۳/۱۳	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	۱۴۰۵/۰۳/۲۰	۱۴-۱۶		پاورپوینت و فایل صوتی	-
تاریخ امتحان میان ترم:			تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۵/۰۳/۳۱			
* توجه : لطفا 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 (لطفا قید نمایید)		
تاریخ تکمیل فرم :			امضاء :			