



برنام‌آزودانا

(كاربرگ طرح درس)

تاریخ به روز رسانی: ۹۷/۱۲/۱۸

دانشکده دامپزشکی

نیمسال دوم سال تحصیلی ...۹۷-۹۸...

نام درس	فارسی: تکنولوژی گوشت و شیلات	تعداد واحد: نظری..۲. عملی..۱.	مقطع: کارشناسی x کارشناسی ارشد □ دکتری □
	لاتین Meat and fish technology	پیش نیازها و هم نیازها: شیمی مواد غذایی ۲، میکروبیولوژی مواد غذایی ۲	
مدرس/مدرسین:	آزاده سلیمی-سارا مهدی زاده	شماره تلفن اتاق: ۳۶۰۵	
پست الکترونیکی:	a.salimi@semnan.ac.ir	منزلگاه اینترنتی:	
برنامه تدریس در هفته و شماره کلاس: دوشنبه ۱۵-۱۷ تئوری- چهارشنبه ۱۵-۱۷ عملی			
اهداف درس: مروری بر شیمی گوشت و روش های تولید فرآورده های گوشتی و شیلاتی			
امکانات آموزشی مورد نیاز:			
نحوه ارزشیابی	فعالیت های کلاسی و آموزشی	ارزشیابی مستمر(کوئیز)	امتحان پایان ترم
درصد نمره	۲۰		۸۰
منابع و مآخذ درس	علوم و صنایع گوشت- دکتر نوردهر رکنی، گوشت و فرآورده های گوشتی- سارا موحد آبیان و فراوری: دکتر سهراب معینی، انتشارات دانشگاه تهران تکنولوژی فرآورده های دریایی(علم فراوری ۲) دکتر حسن رضوی شیرازی، انتشارات نقش مهر		

بودجه‌بندی درس

توضیحات	مبحث	شماره هفته آموزشی
	معرفی رفرنس و مراجع، مقدمه، ترکیبات شیمیایی و پروتئینی گوشت	۱
	مراحل کشتار دام، تغییرات پس از کشتار	۲
	مراحل کشتار طیور، تجهیزات مورد استفاده در صنایع گوشت	۳
	انواع کالباس و تکنولوژی تولید	۴
	انواع سوسیس و تکنولوژی تولید	۵
	برگرها و تکنولوژی تولید و فرمولاسیون	۶
	انواع فساد فرآورده های گوشتی	۷
	روش های نگهداری فرآورده های گوشتی	۸
	معرفی رفرنس و مراجع، مقدمه، ارزش غذای ماهی ، ترکیب شیمیایی گوشت ماهی	۹
	تغییرات پس از مرگ در ماهیان(تغییرات ارگانولپتیک، اتولیتیک و باکتریولوژیک)	۱۰
	روش های نگهداری ماهی با استفاده از انجماد، سرما و نمک	۱۱
	خشک کردن ماهی، دودی کردن	۱۲
	میگو، ارزش غذایی، فسادها	۱۳
	روش های نگهداری و فرآوری میگو	۱۴
	محصولات فرآوری شده ماهی، سوریمی، برگرها، ناگت ها	۱۵
	خاویار	۱۶

آزمایشگاه

توضیحات	مبحث	شماره هفته آموزشی
	بازدید از کارخانه تولید فرآورده های گوشتی	۱
	بازدید از کارخانه تولید فرآورده های شیلاتی	۲