



بسمه تعالی

معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: صنایع گوشت	نیمسال تحصیلی: ۱۴۰۱۲
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی علوم و صنایع غذایی	گروه آموزشی: صنایع غذایی و تغذیه
تعداد واحد: ۲	درس پیشین: اصول و روش های نگهداری مواد غذایی
روز و ساعت برگزاری: سه شنبه ساعت ۸:۳۰ تا ۱۰	محل برگزاری: کلاس شماره ۴
نام مدرسین: دکتر بهزاد ابراهیمی نام مسوول درس: دکتر بهزاد ابراهیمی آدرس دفتر: معاونت آموزشی و پژوهشی، دانشکده پرستاری پست الکترونیک: ebrahimib@mrgums.ac.ir	
روزهای تماس با مسئول درس: تمام ایام هفته	
هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با روش های فراوری انواع گوشت قرمز و سفید	
اهداف اختصاصی (اهداف شامل حیطه های مختلف یادگیری شامل شناختی، نگرشی و رفتاری، و مهارتی باشد): از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند: ۱. آشنایی با ساختمان گوشت (حیطه شناختی) ۲. آشنایی با عوامل موثر بر حفاظت گوشت (کوتاه و بلند مدت) (شناختی) ۳. آشنایی با روش تولید انواع فرآورده های گوشتی با تکنولوژی های مختلف (شناختی) ۴. آشنایی با انواع فساد در گوشت (شناختی) -حیطه شناختی: دانش، ادراک، کاربرد، تجزیه و تحلیل، ترکیب و ارزشیابی -حیطه نگرشی -رفتار: دریافت، واکنش، ارزشگذاری، سازماندهی ارزشها، درونی شدن ارزشها -حیطه مهارتی: تقلید، اجرای تحت نظارت، اجرای مستقل، دقت و سرعت، هماهنگی حرکات، عادی شدن	
شیوه تدریس: سخنرانی کوتاه، توضیح و بحث گروهی، پرسش و پاسخ، پروژه کلاسی	
مواد و وسایل آموزشی: فیلم های آموزشی، نرم افزارهای تخصصی، کتاب، پاور پوینت، کامپیوتر، مازیک و وایت بورد	
شیوه ارزشیابی دانشجویان: ۱- حضور فعال، مداوم و بدون غیبت (سهم نمره از نمره کل ارزشیابی): ۱ نمره ۲- پروژه کلاسی (سهم نمره از نمره کل ارزشیابی): ۱ نمره ۳- امتحان میان ترم (سهم نمره از نمره کل ارزشیابی): ۹ نمره ۴- امتحان پایان ترم (سهم نمره از نمره کل ارزشیابی): ۹ نمره ۵- و ...	
تاریخ امتحان میان ترم: ۰۱/۱۲/۲۳ تاریخ امتحان پایان ترم: ۰۲/۳/۲۹ سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است. ایجاد فضای گفت و گو درسی جهت دریافت فیدبک مناسب از راندمان آموزشی دانشجویان	

عدم غیبت دانشجو در طول ترم
رعایت شئونات تدریس (اخلاقی، اسلامی)
حفظ احترام متقابل نسبت به استاد و همکلاسی ها

مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو:
مطابق بامقررات آموزشی حداکثر سقف مجاز در نظر گرفته شده و بیشتر از آن مجاز به شرکت در امتحان نخواهد بود

وظایف و تکالیف دانشجو:
دانشجو بایستی به طور منظم و راس ساعت مقرر در کلاس درس حاضر باشد. دانشجو موظف است با آمادگی کامل و با مطالعه قبلی در کلاس درس حاضر باشد و در مباحث درسی شرکت فعال داشته باشد. دانشجو موظف است در جلسات بحث گروهی شرکت فعال داشته باشد. هر دانشجو موظف است متناسب با برنامه اعلام شده قبلی، موضوع درسی مشخص شده خود را ارائه نماید.

منابع اصلی درس:

- 1- Mead, G.C. 2004. Poultry meat processing and quality. CRC Press, Boca Raton.
- 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- 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- Nollet, L.M.L., Boylston, T. and etal. 2007. Handbook of meat, poultry and Seafood quality. Blackwell Pub., Iowa.

سایر منابع (مقاله و سایر مستندات مفید):

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

جدول زمان بندی برنامه درسی صنایع گوشت

روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
سه شنبه ۰۱/۱۱/۱۸	۸:۳۰-۱۰:۳۰	ارائه طرح درسی مروری بر وضعیت تولید، مصرف، واردات و صادرات گوشت و فراورده های آن در ایران و جهان	دکتر بهزاد ابراهیمی	-----
سه شنبه ۰۱/۱۱/۲۵	۸:۳۰-۱۰:۳۰	❖ ساختمان عضله، ترکیب عضله،	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه ۰۱/۱۲/۲	۸:۳۰-۱۰:۳۰	❖ ترکیب لاشه، تبدیل عضله به گوشت	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه ۰۱/۱۲/۹	۸:۳۰-۱۰:۳۰	❖ آماده سازی دام، ذبح و مراحل آن،	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه ۰۱/۱۲/۱۶	۸:۳۰-۱۰:۳۰	❖ تغییرات قبل از کشتار ❖ جمود نعشی، تردی گوشت،	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه ۰۱/۱۲/۲	۸:۳۰-۱۰:۳۰	❖ تغییرات بعد از کشتار ❖ PSE و DFD	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه ۰۱/۱۲/۹	۸:۳۰-۱۰:۳۰	❖ ظرفیت نگهداری آب، تحریک پذیری الکتریکی لاشه	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه ۰۱/۱۲/۱۶	۸:۳۰-۱۰:۳۰	❖ قطعه بندی و برش های لاشه	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه ۰۱/۱۲/۲۳	۸:۳۰-۱۰:۳۰	میانترم	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه ۰۲/۱/۱۵	۸:۳۰-۱۰:۳۰	❖ سرد کردن، منجمد کردن و بسته بندی گوشت	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه ۰۲/۱/۲۲	۸:۳۰-۱۰:۳۰	❖ تجهیزات و ماشین آلات مورد استفاده در صنعت گوشت	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه ۰۲/۱/۲۹	۸:۳۰-۱۰:۳۰	❖ تکنولوژی تولید فراورده های گوشت قرمز	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
سه شنبه ۰۲/۰۲/۵	۸:۳۰-۱۰:۳۰	❖ تکنولوژی تولید فراورده های گوشت قرمز	دکتر بهزاد ابراهیمی	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل

مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	❖ تکنولوژی تولید فراورده های دریایی	۸:۳۰-۱۰:۳۰	سه شنبه ۰۲/۰۲/۱۲
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	❖ تکنولوژی تولید فراورده های گوشت طیور	۸:۳۰-۱۰:۳۰	سه شنبه ۰۲/۰۲/۱۹
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر بهزاد ابراهیمی	❖ بررسی سیستم های ایمنی در صنایع گوشت	۸:۳۰-۱۰:۳۰	سه شنبه ۰۲/۳/۲