



برنام‌آزودانا

**(كاربرگ طرح درس)**

تاریخ به‌روز رسانی: ۹۷/۱۲/۱۸

دانشکده دامپزشکی

نیمسال دوم سال تحصیلی ...۹۷-۹۸...

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