

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس: ترم اول
نوع درس: اختصاصی اجباری	نوع درس: عملی
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: کارشناسی ارشد بهداشت
وایمنی مواد غذایی	
نام مدرس: دکتر عنایت اله بریزی	
نام درس(واحد): ایمنی و بهداشت گوشت و فرآورده های دامی	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: ۱
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه اول: آشنایی با روش های نمونه برداری از گوشت و فرآورده های گوشتی	
اهداف شناختی:	
افزایش شناخت دانشجو از:	
• نحوه های نمونه برداری از گوشت و فرآورده های گوشتی • تفاوت روش های نمونه برداری از گوشت و فرآورده های گوشتی با سایر فرآورده های غذایی	
مهارتی:	
افزایش مهارت دانشجو در زمینه های	
• محاسبه تعداد نمونه لازم و چگونگی انجام نمونه برداری صحیح و اصولی	
نگرشی:	
ایجاد نگرش دردانشجو با هدف شناخت:	
• تاثیر نمونه برداری صحیح و اصولی بر تحلیل نتایج حاصل از آزمایش های کنترل کیفیت محصول	
روش تدریس	
حضور: پاورپوینت، فیلم کمک آموزشی	
مجازی: -	
نحوه تعامل استاد و دانشجو: ارائه پاورپوینت، پخش فیلم آموزشی، پرسش و پاسخ	
ارزیابی تکوینی: ارائه گزارش کار و پرسش و پاسخ و توانایی دانشجو در حل مسائل مرتبط با نمونه برداری محصولات گوشتی	
ارزشیابی تکمیلی: حل مساله به منظور بررسی توانایی دانشجو در انتخاب استراتژی اصولی و صحیح نمونه برداری	

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس: ترم اول
نوع درس: اختصاصی اجباری	نوع درس: نظری
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: کارشناسی ارشد/بهداشت و
ایمنی مواد غذایی	
نام مدرس: دکتر عنایت اله بریزی	
نام درس(واحد): ایمنی و بهداشت گوشت و فرآورده های دامی	
تعداد دانشجو: ۳ نفر	ترم: ۱
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه اول : اهمیت گوشت و فرآورده های آن از دیدگاه تغذیه و ساختمان و ترکیبات گوشت	
اهداف شناختی: افزایش شناخت دانشجو از: • انواع ترکیبات مغذی گوشت و فرآورده های دامی • ساختمان عضله و نحوه عملکرد آن • ترکیبات تشکیل دهنده گوشت شامل پروتئین، چربی، کربوهیدرات و ... مهارتی: افزایش مهارت دانشجو در زمینه های • مهمترین ترکیبات تغذیه ای موجود در گوشت و فرآورده های دامی • شناخت نحوه عملکرد ماهیچه در هنگام انقباض • نقش میزان ترکیبات تشکیل دهنده گوشت در تردی گوشت و تولید فرآورده های گوشتی نگرشی : ایجاد نگرش در دانشجو با هدف شناخت: • اهمیت مصرف گوشت و فرآورده های گوشتی از نگاه تغذیه ای • نقش هر یک از ترکیبات گوشت در ایجاد تردی و تولید فرآورده های گوشتی مناسب	
روش تدریس حضور: ارائه پاورپوینت مجازی: -	
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ، ارائه سمینار	

ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم، ارائه سمینار
ارزشیابی تکمیلی: امتحان پایان ترم