

باسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: کنترل بهداشتی گوشت و فرآورده ها

گروه : بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

تاریخ : نیمسال اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴

تعداد واحد: ۳

هماهنگ کننده: دکتر عنایت اله بریزی

گروه مدرسین: دکتر عنایت اله بریزی- دکتر مریم عباس والی- دکتر الهام اشرفی

پیش نیاز: ندارد

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

یکی از گروه های غذایی پر خطر در بین انواع مواد غذایی گوشت و فرآورده های حاصل از آن می باشد. در صورتی که نکات ایمنی و بهداشتی در خصوص این دسته از مواد غذایی به خوبی رعایت نشود می تواند خطرات سلامتی فراوانی را برای مصرف کنندگان به همراه داشته باشد. در این درس دانشجویان با انواع خطرات میکروبی، شیمیایی و فیزیکی و همچنین راه کارهای بهداشتی کاهش این خطرات آشنا می شوند. لذا نیاز است که یک دانشجوی رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی با انواع گوشت و فرآورده های آن، نکات بهداشتی و ایمنی جهت کاهش خطرات بهداشتی آن آشنا باشد.

اهداف کلی و میانی

- کیفیت انواع گوشت و عوامل موثر بر آن
- روش های نوین در تولید فرآورده های گوشتی
- روش های تشخیص انواع تقلبات در فرآورده های گوشتی
- مباحث پیرامون باقی مانده هورمون و آنتی بیوتیک در گوشت و فرآورده های گوشتی
- مدیریت بازرسی بهداشتی در تهیه و تولید انواع گوشت و فرآورده های گوشتی
- ذبح اسلامی و نقش آن در ارتقا ایمنی گوشت
- انواع گوشت های حرام و حلال
- عوامل موثر بر کیفیت انواع گوشت گوشت و فرآورده های گوشتی
- آشنایی با انواع فرآورده های گوشتی و تولید آنها
- آشنایی با انواع تقلبات در صنایع گوشت و فرآورده های گوشتی
- آزمون ها و استانداردهای کنترل بهداشتی گوشت و فرآورده های گوشتی

روش تدریس :

- پاورپوینت
- فیلم کمک آموزش
- انجام آزمایشگاه و کار در آزمایشگاه

روش ارزشیابی :

- امتحان میان ترم
- شرکت در بحث های هر جلسه
- ارائه گزارش کار آزمایشگاه و تحلیل نتایج
- امتحان پایان ترم تشریحی
- ارائه سمینار کلاسی

مراجع (کتاب ژورنال یا سایت اینترنتی مرتبط را بطور دقیق معرفی نمائید):

- آخوندزاده بستی افشین و ابراهیم زاده موسوی حسینی، بهداشت مواد غذایی با منشا آبزیان. انتشارات دانشگاه تهران، آخرین چاپ
- رکنی نوردهر و همکاران ، بهداشت گوشت (ترجمه). انتشارات دانشگاه تهران، آخرین چاپ
- Alasavar C, Shahidi F, Miyashita K and Wanasundara U. Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications. Blackwell Publishing, Last Edition.
- Bremner HA. Safety and Quality Issues in Fish Processing. Woodhead Publishing Limited. Last Edition.
- Feiner G. Meat products handbook. CRC Press. Last edition
- Gracy JF, Collins DF, and Huey RJ. Meat Hygiene. WB Saunders. Last edition.
- Hui YH, Nip WK, Rogers RW and Young OA. Meat Science and Applications. Marce Dekker, Inc, New York. Last edition.
- Lawrie RA and Ledward DA. Lawrie s meat science. Woodhed Publishing Limited. Last edition.
- Motarjemi Y, Lelieveld H. Food Safety Management; A Practical Guide for Food Industry. Academic Press Inc Last Edition.

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

درخصوص گوشت و محصولات گوشتی شایعات زیادی در جامع وجود دارد که بسیاری از دانشجویان به دلیل نا آگاهی از واقعیت های موجود باورهای اشتباه در مورد محصولات گوشتی دارند. از طرف دیگر تقلبات متنوعی در این صنعت ممکن است رخ دهد که بسیاری از دانشجویان دید و شناخت درستی از انواع این تقلبات ندارند.

نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

- مطالعه دقیق رفرنسها و سایتهای معرفی شده
- شرکت فعال در کلاسها به صورت حضوری و عملی و انجام مسئولیتهای محوله