

هوالحکیم

دانشکده تغذیه و علوم غذایی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

طرح دوره « کنترل بهداشتی گوشت و فرآورده ها »

جدول شماره ۱: اطلاعات کلی درس

اطلاعات درس		
نام درس: کنترل بهداشتی گوشت و فرآورده ها		تعداد واحد: ۳ (۲ واحد نظری + ۱ واحد عملی)
گروه هدف: دانشجویان دکترای بهداشت و ایمنی مواد غذایی		پیش نیاز درس: ندارد
گروه آموزشی ارائه دهنده درس: گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی		شماره درس: ۱۹۲۹۵۸
اطلاعات استاد مسئول درس		
نام و نام خانوادگی: عنایت اله بریزی	مرتبه علمی: دانشیار	گروه آموزشی: گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی - ایمیل: eberizi@sums.ac.ir - تلفن محل کار: ۵- ۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ۳۲۳ - ساعات دسترسی به استاد: شنبه تا چهارشنبه ۱۳ تا ۱۵		

اطلاعات استاد همکار درس		
نام و نام خانوادگی: مریم عباس والی	مرتبه علمی: دانشیار	گروه آموزشی: گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی - ایمیل: abbasvali.m@gmail.com - تلفن محل کار: ۵-۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ۳۲۳ - ساعات دسترسی به استاد: شنبه تا چهارشنبه ۱۳ تا ۱۵		

اطلاعات استاد همکار درس		
نام و نام خانوادگی: الهام اشرفی دهکردی	مرتبه علمی: استادیار	گروه آموزشی: گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

اطلاعات تماس:

- نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی
- ایمیل: abbasvali.m@gmail.com
- تلفن محل کار: ۵-۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ۳۲۳
- ساعات دسترسی به استاد: شنبه تا چهارشنبه ۱۳ تا ۱۵

جدول شماره ۲: معرفی درس

معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)
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، انواع تقلبات و نحوه تولید فرآورده های گوشتی مختلف و همچنین راه کارهای بهداشتی کاهش خطرات بهداشتی آشنا می شوند.
اهداف درس
هدف کلی: هدف کلی از ارائه این دوره شناخت عمیق دانشجویان در ارتباط با موارد زیر می باشد: (۱) کیفیت انواع گوشت و عوامل موثر بر آن (۲) روش های نوین در تولید فرآورده های گوشتی (۳) روش های تشخیص انواع تقلبات در فرآورده های گوشتی (۴) مباحث پیرامون باقی مانده هورمون و آنتی بیوتیک در گوشت و فرآورده های گوشتی (۵) مدیریت بازرسی بهداشتی در تهیه و تولید انواع گوشت و فرآورده های گوشتی
اهداف اختصاصی اهداف شناختی شناخت دانشجو از: (۱) روش های مختلف تولید فرآورده های گوشتی (۲) انواع روش های تولید گوشت مصنوعی (۳) تقلبات رایج در صنعت گوشت شامل سوسیس و کالباس، همبر و ... (۴) انواع تقلبات پرخطر و کم خطر در صنعت گوشت و فرآورده های دامی (۵) باقی مانده هورمونی و آنتی بیوتیکی در گوشت، انواع روش های تشخیص و کنترل آن (۶) روش های آزمایشگاهی کنترل بهداشتی گوشت و فرآورده ها و استانداردهای تدوین شده سازمان ملی استاندارد مرتبط با صنعت گوشت
اهداف مهارتی

افزایش مهارت دانشجو در:

- ۱) جستجو پایگاه های اطلاعاتی و مجلات معتبر در حوزه گوشت و فرآورده های دامی
- ۲) تشخیص طرح های تحقیقاتی مناسب در حوزه گوشت و فرآورده های دامی
- ۳) تدوین طرح پیشنهادی تحقیقاتی در حوزه گوشت و فرآورده های گوشتی به منظور برطرف نمودن یکی از مشکلات موجود در این صنعت
- ۴) انجام آزمون های آزمایشگاهی به منظور کنترل کیفیت میکروبی و شیمیایی گوشت و فرآورده های دامی
- ۵) انجام آزمون های آزمایشگاهی مولکولی به منظور تشخیص نوع گوشت مصرفی در فرآورده های دامی
- ۶) انجام آزمون های آزمایشگاهی بافت شناسی به منظور تشخیص تقلبات در فرآورده های گوشتی

اهداف نگرشی

افزایش وسعت دید دانشجو در ارتباط با موارد زیر:

- ۱) مشکلات و تقلبات احتمالی در فرآورده های گوشتی
- ۲) چگونگی تدوین یک طرح پیشنهادی تحقیقاتی در حوزه گوشت و فرآورده های گوشتی
- ۳) آزمون های مرتبط با تشخیص انواع تقلبات و کنترل کیفیت گوشت و فرآورده های دامی
- ۴) ایمنی مواد غذایی گوشتی و فرآورده های دامی

روش ارائه درس

راهبرد آموزشی

حضور و بازدید از مراکز مربوطه.

روش تدریس حضوری

- روش سخنرانی با استفاده از ویدئو پروژکتور
- ارائه مقالات توسط دانشجویان به صورت گروهی در مورد برخی از بحثهای مطرح شده
- روش بحث گروهی
- ارائه فیلم آموزشی
- بازدید از کارخانه های تولید فرآورده های گوشتی

روش تدریس الکترونیکی

.....

منابع آموزشی

منابع آموزشی اصلی

۱- آخوندزاده بستی افشین و ابراهیم زاده موسوی حسینعلی، بهداشت مواد غذایی با منشا آبزیان. انتشارات دانشگاه تهران، آخرین چاپ

۲- 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.

تجهیزات و امکانات آموزشی

- پاورپوینت
- فیلم کمک آموزشی
- بازدید
- آزمایشگاه کنترل مواد غذایی

نوع ارزشیابی	شیوه ارزشیابی دانشجو	نمره (درصد از کل)
ارزشیابی تکوینی (میان دوره)	• شرکت در بحث های هر جلسه	۱
	• مشارکت فعال در آزمایشگاه و ارائه گزارش کار	۵
	• ارائه سمینار کلاسی	۲
ارزشیابی پایانی (پایان دوره)	• امتحان پایان ترم تشریحی	۴
	• انجام یک پروژه تحقیقاتی عملی	۸
جمع کل		۲۰

ارزشیابی برنامه: لطفا در انتهای ترم برای ارزشیابی ترمی به لینکی که با همین عنوان در سایت دانشکده قرار داده شده است مراجعه بفرمایید.

جدول شماره ۳: زمان بندی جلسات درس قسمت تئوری

گروه هدف: دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی			سال ورودی: ۱۴۰۳	زمان ارائه درس: نیمسال اول (ترم۱۴۰۴-۱۴۰۳)		
روز	تاریخ	ساعت	عنوان جلسات	استاد	مکان	روش ارائه / رسانه
۱			• تولید فرآورده های گوشتی	دکتر بریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۲			• روش های نوین در تولید گوشت و فرآورده های گوشتی (گوشت مصنوعی)	دکتر بریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۳			• تشخیص انواع تقلبات در قرآورده های گوشتی	دکتر بریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۴			• باقی مانده آنتی بیوتیکی در گوشت مرغ و خطرات آن	دکتر بریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۵			• مدیریت بهداشتی در تولید و تهیه گوشت و مقررات نظارت بر گوشت و فرآورده ها	دکتر بریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۶			• مدیریت بهداشتی در تولید و تهیه گوشت و مقررات نظارت بر گوشت و فرآورده ها	دکتر بریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۷			• آزمون های مورد استفاده در پایش کیفیت گوشت و فرآورده های گوشتی	دکتر بریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۸			• آزمون های مورد استفاده در پایش کیفیت گوشت و فرآورده های گوشتی	دکتر بریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۹			• ذبح اسلامی و نقش آن در کیفیت ایمنی گوشت	دکتر عباس والی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۱۰			• روش های جدید بسته بندی	دکتر عباس والی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۱۱			• فرآورده های گوشتی فراسودمند و عملگرا	دکتر عباس والی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی

پاورپوینت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباس والی	• خطرات تغذیه ای و مصرف بی رویه گوشت				۱۲
پاورپوینت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباس والی	• روش های بازیافت ضایعات گوشت و فرآورده های گوشتی				۱۳
پاورپوینت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباس والی	• خمیر مرغ و قوانین مربوط به تولید و مصرف و نحوه تشخیص آن در فرآورده های گوشتی				۱۴
پاورپوینت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباس والی	• کیفیت خوراکی کنسروها، فساد و تغییرات میکروبی و شیمیایی کنسروها				۱۵
پاورپوینت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباس والی	• پرتو دهی گوشت و اثرات پرتو دهی بر ایمنی و کیفیت گوشت				۱۶

جدول شماره ۳: زمان بندی جلسات درس قسمت عملی

گروه هدف: دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی			سال ورودی: ۱۴۰۳	زمان ارائه درس: نیمسال اول (ترم ۱۴۰۴....-۱۴۰۳)		
روز	تاریخ	ساعت	عنوان جلسات	استاد	مکان	روش ارائه / رسانه
۱			مطالعات اولیه و سرچ در پایگاه های اطلاعاتی برای تعیین موضوع طرح تحقیقاتی مرتبط با صنعت گوشت و فرآورده های آن	دکتربریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	به روش آموزش کارگاهی
۲			تهیه پروپوزال طرح تحقیقاتی	دکتربریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	به روش آموزش کارگاهی
۳			تهیه پروپوزال طرح تحقیقاتی	دکتربریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	به روش آموزش کارگاهی
۴			ثبت طرح تحقیقاتی در پژوهشیار	دکتربریزی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	ثبت عملی طرح
۵			نمونه برداری	دکتربریزی	اغذیه فروشی های سطح شهر شیراز	انجام نمونه برداری
۶			استخراج DNA به منظور انجام PCR	دکتر اشرفی	آزمایشگاه کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده تغذیه	انجام آزمایش
۷			آزمون عملی PCR	دکتر اشرفی	آزمایشگاه کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده تغذیه	انجام آزمایش
۸			آزمون عملی PCR	دکتر اشرفی	آزمایشگاه کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده تغذیه	انجام آزمایش
۹			آزمون عملی PCR	دکتر اشرفی	آزمایشگاه کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده تغذیه	انجام آزمایش

انجام آزمایش	آزمایشگاه کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده تغذیه	دکتربریزی	• آزمون هیستولوژی- تهیه اسلاید بافت شناسی				۱۰
انجام آزمایش	آزمایشگاه کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده تغذیه	دکتربریزی	• آزمون هیستولوژی - رنگ آمیزی				۱۱
انجام آزمایش	آزمایشگاه کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده تغذیه	دکتربریزی	• آزمون هیستولوژی- تفسیر نتایج				۱۲
انجام آزمایش	آزمایشگاه کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده تغذیه	دکتربریزی	• آزمون هیستولوژی - تفسیر نتایج				۱۳
انجام بازدید	کشتارگاه طیور	دکتربریزی	• بازدید از کشتارگاه طیور				۱۴
انجام بازدید	کشتارگاه دام فارس	دکتربریزی	• بازدید از کشتارگاه دام				۱۵
حضور در کارخانه	کارخانه های صنایع گوشت و فرآورده های دامی	دکتربریزی	• حضور در کارخانه تولید فرآورده های گوشتی				۱۶
حضور در کارخانه	کارخانه های صنایع گوشت و فرآورده های دامی	دکتر بریزی	• حضور در کارخانه تولید فرآورده های گوشتی				۱۷