

باسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: ایمنی و بهداشت گوشت و فرآورده های دامی

گروه: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

تاریخ: نیمسال اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴

تعداد واحد: ۲

هماهنگ کننده: دکتر عنایت اله بریزی

مدرس: دکتر عنایت اله بریزی

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
- عمل آوری گوشت و تغییرات شیمیایی در آن
- روش های مختلف نگهداری گوشت و فرآورده های گوشتی
- انواع آلودگی های میکروبی و شیمیایی در گوشت و فرآورده های گوشتی
- مدیریت بازرسی بهداشتی در تهیه و تولید انواع گوشت و فرآورده های گوشتی
- ارزش تغذیه ای انواع گوشت
- آشنایی با ساختمان و ترکیبات گوشت
- عوامل موثر بر کیفیت انواع گوشت گوشت و فرآورده های گوشتی
- آشنایی با انواع فرآورده های گوشتی
- آشنایی با انواع تقلبات در صنایع گوشت و فرآورده های گوشتی
- آزمون ها و استانداردهای کنترل بهداشتی گوشت و فرآورده های گوشتی
- قوانین و الزامات شرعی تولید انواع گوشت و فرآورده های گوشتی

- آشنایی با عوامل میکروبی و شیمیایی منتقله از گوشت

- آزمون ها و استانداردهای کنترل بهداشتی گوشت و فرآورده های گوشتی

- قوانین و الزامات شرعی تولید انواع گوشت و فرآورده های گوشتی

روش تدریس :

- پاورپوینت

- فیلم کمک آموزشی

- انجام آزمایش 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):

- رکنی نوردهر، علوم و صنایع گوشت. انتشارات دانشگاه تهران، آخرین چاپ
- رکنی نوردهر و همکاران، بهداشت گوشت (ترجمه). انتشارات دانشگاه تهران، آخرین چاپ
- آخوندزاده بستی افشین و ابراهیم زاده موسوی حسینی، بهداشت مواد غذایی با منشا آبزیان. انتشارات دانشگاه تهران، آخرین چاپ
- محمدی، حسینی هدایت. اصول و روش های تولید سوسیس و کالباس. انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، آخرین چاپ
- Motarjemi Y, Lelieveld H. Food Safety Management; A Practical Guide for Food Industry. Academic Press Inc Last Edition.
- Alasavar C, Shahidi F, Miyashita K and Wanasunddara U. Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications. Blackwell Publishing, Last Edition.
- Wilson WB. Practical Meat Inspection. Blackwell Publishing, Last Edition.
- Mead GC. Food Safety Control in the Poultry Industry. Woodhead Publishing Limited. Last Edition.
- Bremner HA. Safety and Quality Issues in Fish Processing. Woodhead Publishing Limited. Last Edition.

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

- در خصوص 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