



فرم طرح درس / طرح دوره:

فرم طرح درس / طرح دوره ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده های دامی

اطلاعات عمومی

گروه: بهداشت و ایمنی مواد غذایی

نام درس: ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده های دامی

تعداد واحد: ۲

پیش نیاز: ندارد

رشته: بهداشت و ایمنی مواد غذایی

مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد

سال تحصیلی: ۱۴۰۲-۱۴۰۳

نیمسال: دوم

مسئول درس: دکتر امید زاهد

مدرسین: دکتر امید زاهد

مقدمه:

استفاده از گوشت و فرآورده های گوشتی با کیفیت خوراکی و بهداشت بالا در سلامت انسان موثر است. در این درس سعی می گردد دانشجویان دانش مربوط به 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، آلودگی های میکروبی و شیمیایی در انواع گوشت و فرآورده های گوشتی و نیز مدیریت بازرسی بهداشت در تهیه و تولید انواع گوشت و فرآورده های آن را فراگیرند. همچنین روش های انجام آزمون های مهم و پر کاربرد در بازرسی و ارزیابی وضعیت بهداشتی و گوشت و فرآورده های گوشتی به طور عملی در آزمایشگاه به دانشجویان آموزش داده می شود تا آمادگی لازم جهت کار در آزمایشگاه کنترل کیفی و بهداشتی صنایع گوشت را کسب کنند.

پیامدهای یادگیری:

از آنجا که هدف این رشته بحث ایمنی و کیفیت مواد غذایی میباشد و گوشت و فرآورده های گوشتی یکی از منابع پرارزش پروتئینی در ارتباط با تغذیه انسان محسوب می گردد، در آینده کاری و شغلی دانشجویان در صنایع غذایی مختلف، درسی کاربردی میباشد.

دانشجو در پایان ترم:

- ✓ ارزش تغذیه ای انواع گوشت و فرآورده های گوشتی را بشناسد.
- ✓ با انواع گوشت های مورد مصرف انسان آشنا شود.
- ✓ با ترکیبات و ساختمان گوشت آشنا شود.
- ✓ عوامل موثر بر کیفیت انواع گوشت و فرآورده های گوشتی را بشناسد.
- ✓ با انواع فرآورده های گوشتی و روش های تولید شاخص های کیفی و بهداشتی آنها آشنا شود.

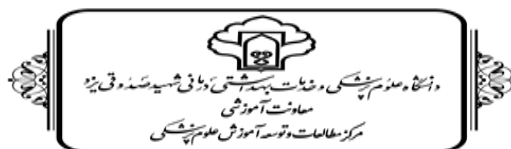


- ✓ با انواع تقلبات در صنایع گوشت و فرآورده‌های گوشتی آشنا شود.
- ✓ با عوامل بیولوژیک منتقل از انواع گوشت و فرآورده‌های گوشتی آشنا شود.
- ✓ منابع ایجاد آلودگی اولیه و ثانویه در انواع گوشت و فرآورده‌های گوشتی را بشناسد.
- ✓ آزمون‌ها و استانداردهای کنترل بهداشتی و کیفی انواع گوشت و فرآورده‌های گوشتی را فرا بگیرد.
- ✓ با کیفیت و ایمنی تخم مرغ و محصولات آن آشنا شود.
- ✓ با کیفیت و ایمنی عسل و محصولات آن آشنا شود.

هدف کلی:

هدف کلی این درس، فراگیری و کسب دانش لازم از مسائل ایمنی و بهداشتی گوشت و فرآورده‌های گوشتی می باشد.

اهداف عینی	سرفصل موضوعات	حیطه اهداف آموزشی:	روش تدریس:	روش ارزیابی فراگیر:	مدرسین:	جلسه/ برنامه زمانی
یادگیری دانشجویان در خصوص اهمیت و ارزش تغذیه ای گوشت	معرفی درس و سرفصل‌ها و کلیات گوشت و فرآورده‌های گوشتی	شناختی	سخنرانی و پرسش و پاسخ	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	امید زاهد	جلسه اول



جلسه دوم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی	ساختمان و ترکیبات گوشت	فراگیری دانشجویان در خصوص ساختمان و ترکیبات گوشت
جلسه سوم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی	ساختمان و ترکیبات گوشت	فراگیری دانشجویان در خصوص ساختمان و ترکیبات گوشت
جلسه چهارم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی عملکردی	تغییرات گوشت پس از ذبح دام	آشنایی با انواع تغییرات گوشت پس از کشتار
جلسه پنجم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی	فلور میکروبی گوشت	یادگیری دانشجویان در خصوص فلور میکروبی گوشت
جلسه ششم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی	انواع فساد گوشت و روش های پیشگیری	یادگیری دانشجویان در خصوص روش های پیشگیری از فساد گوشت
جلسه هفتم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی عملکردی	انواع فساد گوشت و روش های پیشگیری	یادگیری دانشجویان در خصوص روش های پیشگیری از فساد گوشت



جلسه هشتم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی	آلودگی های انگلی گوشت دام	یادگیری دانشجویان در خصوص آلودگی های انگلی گوشت دام و طیور و آبزیان
جلسه نهم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی	آلودگی های انگلی گوشت دام	یادگیری دانشجویان در خصوص آلودگی های انگلی گوشت دام و طیور و آبزیان
جلسه دهم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی	آلودگی های باکتریایی گوشت دام و طیور و آبزیان	فراگیری دانشجویان در خصوص آلودگی های باکتریایی و ویروسی گوشت دام و طیور و آبزیان
جلسه یازدهم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی	آلودگی های باکتریایی گوشت دام و طیور و آبزیان	فراگیری دانشجویان در خصوص آلودگی های باکتریایی و ویروسی گوشت دام و طیور و آبزیان
جلسه دوازدهم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی	استاندارهای بین المللی گوشت و فراورده های گوشتی در ایران و جهان	یادگیری دانشجویان در خصوص قوانین و استاندارهای بین المللی گوشت و فراورده های گوشتی در ایران و جهان



جلسه سیزدهم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی	آشنایی با فرآورده های گوشتی	فراگیری دانشجویان در خصوص انواع فرآورده های گوشتی
جلسه چهاردهم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی	آشنایی با فرآورده های گوشتی	فراگیری دانشجویان در خصوص انواع فرآورده های گوشتی
جلسه پانزدهم	امید زاهد	آزمون کتبی و پرسش از دانشجویان درباره موضوعات مطرح شده در درس	سخنرانی و پرسش و پاسخ	شناختی	آشنایی با محصولات عسل و تخم مرغ	فراگیری دانشجویان در خصوص تخم مرغ و عسل
جلسه شانزدهم	امید زاهد	ارایه و پرسش و پاسخ	ارایه و پرسش و پاسخ	شناختی	سمینار دانشجویی	
		آزمون پایان- دوره	آزمون میان- دوره			
		۱- مشارکت در فعالیت های کلاسی ۲- ارائه کار کلاسی				تکالیف فراگیر
		آزمون میاندوره (۲۰٪) حضور فعال در کلاس (۱۰٪) ارایه سمینار کلاسی (۱۵٪) آزمون کتبی پایان دوره (۵۵٪)				نحوه نمره دهی
		۱- رکنی، نوردهر (۱۳۸۲)، علوم و صنایع گوشت، انتشارات دانشگاه تهران. ۲- سلطانی زاده، نفیسه و کدیور، مهدی. (۱۳۹۰). شیمی و فناوری گوشت و				منابع آموزشی



فرآورده‌های گوشتی. انتشارات دانشگاه صنعتی اصفهان. اصفهان

3- Hui, Y.H., Nip, W.K., Rogers, R.W. and Young, O.A. (2001).
Meat Science and Applications. Marcel Dekker, Inc. New York.

4- Gracey, J.F., Collins, D.F. and Huey, R.J. (1999). Meat hygiene.
WB SAUNDERS.

5- Wilson, W.G. (2005). Wilson's practical meat inspection. Black
Well Publishing.

7- Feiner, G. (2006). Meat products handbook. CRC Press.