

دانشگاه شهید چمران اهواز  
معاونت آموزشی و تحصیلات تکمیلی  
طرح درس ویژه درس های تحصیلات تکمیلی دانشگاه

<p>آدرس ایمیل: a.fazlara@scu.ac.ir zaref @scu.ac.ir</p>	<p>مرتبه علمی استاد / استاد</p>	<p>نام و نام خانوادگی استاد: علی فضل آرا / مهدی زارعی</p>
<p>نیمسال تحصیلی: اول ۱۴۰۲- ۱۴۰۱</p>	<p>گروه: بهداشت مواد غذایی</p>	<p>دانشکده: دامپزشکی</p>
<p>تعداد واحد: ۴ واحد (۲ واحد نظری، ۲ واحد عملی)</p>	<p>نام درس: بهداشت و بازرسی گوشت</p>	<p>دوره تحصیلی: Ph.D بهداشت مواد غذایی</p>
<p>جایگاه درس در برنامه درسی دوره: این درس یکی از دروس اختصاصی و مهم برای دانشجویان دکترای بهداشت مواد غذایی است</p>		
<p><b>هدف کلی:</b> آشنا نمودن دانشجویان با روند کشتار دام و طیور، نحوه بازرسی قبل از کشتار در مورد دام و طیور، بازرسی بهداشتی بعد از کشتار در کشتارگاه دام و طیور و قضاوت صحیح در مورد بیماریهای مختلف دامی. با یادگیری این درس دانشجو قادر خواهد بود در کشتارگاههای دام و طیور و در سازمانها و ارگانهای ناظر بر کشتارگاهها مشغول به کار شود.</p>		
<p><b>اهداف یادگیری:</b> دانشجو پس از گذراندن این واحد درسی با موارد زیر آشنا خواهد بود</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>۱- ساختمان و تجهیزات کشتارگاههای دام و طیور</li> <li>۲- بازرسی قبل از کشتار در مورد دام و طیور</li> <li>۳- بازرسی و قضاوت پس از کشتار در کشتارگاههای دام و طیور</li> </ol>		
<p><b>رفتار ورودی:</b></p> <p>شناخت بیماریهای باکتریایی، ویروسی، انگلی دام و طیور و توانایی بازرسی و قضاوت بر روی لاشه و گوشت حاصله از کشتار دام و طیور، همچنین نظارت بر فرایند صحیح و بهداشتی تولید گوشت از دام و طیور سالم از مرحله عملیات حمل و کشتار تا عرضه گوشت و لاشه دام و طیور</p>		
<p><b>مواد و امکانات آموزشی:</b></p> <p>تدریس با استفاده از پاورپوینت انجام می شود.</p> <p>از فیلمهای کمک آموزشی و کتابهای آموزشی فارسی و انگلیسی نیز استفاده خواهد شد.</p>		
<p><b>روش تدریس:</b></p> <p>سخنرانی استاد در کلاس با استفاده از وسایل کمک آموزشی</p> <p>جمع آوری اطلاعات در خصوص مبحث درس توسط دانشجویان و و بحث گروهی در ارتباط با موضوع</p> <p>سمینار کلاسی توسط دانشجویان</p>		

### وظایف دانشجو:

حضور منظم و فعال در کلاس های درس و کشتارگاه دام و طیور  
مطالعه پیوسته و مستمر مطالب تدریس شده و رفرانس های مربوطه  
مشارکت در ایجاد بحث های گروهی راجع به موضوع درس

### شیوه آزمون و ارزیابی:

حضور منظم و فعال در کلاس های درسی، کوئیزهای کلاسی، سمینار علمی و آزمون کتبی و عملی پایان ترم در ارزیابی دانشجو مورد توجه قرار می گیرد

### منابع درس:

- ۱- بهداشت گوشت، مجموعه ۳ جلدی، ترجمه خلنائی، رکنی، سالار آملی، فضل آرا، قرلچه داغی، فراگوزلو و نوری، تالیف گریسی، کالینز و هیوی انتشارات دانشگاه تهران
- 2- Manual on meat inspection for developing countries, FAO
- 3- A colour atlas of meat inspection, Infante Gil & Costa Duro, Taylor & Francis, USA

### هفته یکم

- ۱- مروری بر تاریخچه تاسیس کشتارگاهها
- ۲- ضرورت و دلایل وجود کشتارگاهها
- ۳- معرفی کلی انواع کشتارگاه و بخش های مختلف آن

### هفته دوم

- ۱- ساختمان و تاسیسات کشتارگاهها
- ۲- نحوه حمل دام و طیور تا کشتارگاه
- ۳- معرفی اصطبل انتظار و ویژگی های آن

### هفته سوم

- ۱- بازرسی قبل از کشتار در مورد گاو و گوسفند و ضرورت و اهمیت آن
- ۲- معرفی سالن کشتار گاو و گوسفند، تجهیزات، امکانات و ویژگی‌های بهداشتی سالن کشتار
- ۳- معرفی انواع روش‌های بیهوش کردن و ذبح و سایر عملیات کشتارگاهی از قبیل کندن پوست، تخلیه امعاء و احشاء، شقه کردن و ...

### هفته چهارم

- ۱- اعمال کشتارگاهی (اعمال اصلی و فرعی کشتار)
- ۲- اصطلاحات، تعاریف و عناوین تخصصی در بازرسی گوشت
- ۳- قوانین بازرسی گوشت و نحوه بازرسی (عمومی و اختصاصی) و قضاوت در دام‌های کشتاری

### هفته پنجم

- ۱- آشنایی با سیستم لنفاوی و اهمیت آن در بازرسی لاشه
- ۲- روش‌های مختلف تعیین سن دام‌های کشتاری
- ۳- روش‌های مختلف تشخیص تفریقی لاشه و گوشت دام‌ها از هم

### هفته ششم

- ۱- معرفی تعدادی از ضایعات عمومی در لاشه‌های گاو و گوسفند (لاغری‌ها، رنگ‌های غیر طبیعی در گوشت، چربی و استخوان)
- ۲- نحوه تشخیص و قضاوت کشتارگاهی در مورد لاشه‌های مبتلا به ضایعات عمومی فوق‌الذکر

### هفته هفتم

- ۱- ادامه معرفی تعدادی از ضایعات عمومی در لاشه‌های گاو و گوسفند (ادم، پرخونی، تب، خونگیری ناقص، کوفتگی و خونریزی‌ها در لاشه)
- ۲- نحوه تشخیص و قضاوت کشتارگاهی در مورد لاشه‌های مبتلا به ضایعات عمومی فوق‌الذکر

### هفته هشتم

- ۱- بوهای غیر طبیعی در لاشه و نحوه تشخیص و قضاوت
- ۲- آزمون های کمکی و تکمیلی روی لاشه و ضمایم آن
- ۳- نمونه برداری از لاشه و ضمایم برای آزمون های کمکی و آزمایشگاه

### هفته نهم

بازرسی پس از کشتار

الف: بیماری های باکتریایی دام، ضایعات و عوارض مربوطه بر روی لاشه و نحوه تشخیص و قضاوت کشتارگاهی در مورد آن ها با تکیه بر بیماری های مهم و استراتژیک از نظر اپیدمیولوژی

### هفته دهم

بازرسی پس از کشتار

ب: بیماری های ویروسی دام، ضایعات و عوارض مربوطه بر روی لاشه و نحوه تشخیص و قضاوت کشتارگاهی در مورد آن ها با تکیه بر بیماری های مهم و استراتژیک از نظر اپیدمیولوژی

### هفته یازدهم

بازرسی پس از کشتار

ج: بیماری های انگلی دام، ضایعات و عوارض مربوطه بر روی لاشه و نحوه تشخیص و قضاوت کشتارگاهی در مورد آن ها با تکیه بر بیماری های مهم و استراتژیک از نظر اپیدمیولوژی

### هفته دوازدهم

بازرسی پس از کشتار

د: بیماری های قارچی دام، ضایعات و عوارض مربوطه بر روی لاشه و نحوه تشخیص و قضاوت کشتارگاهی در مورد آن ها

ه: برخی بیماری های متابولیک دام، ضایعات و عوارض مربوطه بر روی لاشه و نحوه تشخیص و قضاوت کشتارگاهی در مورد آن ها

### هفته سیزدهم

- ۱- مدیریت سردخانه ها در کشتارگاه دام و طیور
- ۲- سردخانه های زیر و بالای صفر درجه سانتی گراد و نیز تونل انجماد
- ۳- بررسی بقایای آنتی بیوتیکی، سموم و ... در لاشه دام
- ۴- نحوه بازرسی و قضاوت در مورد لاشه های ارسالی به کشتارگاه (لاشه های کشتار اضطراری)

### هفته چهاردهم

- ۱- اهمیت و ضرورت وجود صنعت تبدیل ضایعات در کشتارگاه
- ۲- تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای تبدیل ضایعات کشتارگاهی
- ۳- محصولات حاصل از تبدیل ضایعات و کاربرد آن ها

### هفته پانزدهم

- ۱- معرفی کشتارگاه طیور، ساختمان و تجهیزات
- ۲- اصول و نحوه صحیح حمل طیور به کشتارگاه
- ۳- نحوه بازرسی قبل از کشتار در مورد طیور

### هفته شانزدهم

- ۱- نحوه کشتار طیور و بازرسی بهداشتی پس از کشتار در کشتارگاه طیور
- ۲- نحوه قضاوت در مورد لاشه های طیور و بیماری ها و ضایعات مهم مربوط به طیور
- ۳- بسته بندی و عرضه گوشت و لاشه طیور