

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و  
درمانی تهران  
دانشکده بهداشت

طرح درس

...

عنوان درس: کنترل بهداشتی گوشت و فرآورده های آن	فراگیران: دانشجویان دکتری بهداشت و ایمنی مواد غذایی
تعداد و نوع واحد: 3 (دو واحد نظری و یک واحد عملی)	کد درس: 10
روز و ساعت تدریس: شنبه ساعت 8-10	پیش نیاز: ندارد
مسئول درس: دکتر شریعتی فر	سال تحصیلی: 1402
شماره تلفن مسئول درس: 88954914	مکان تدریس: طبقه دو دانشکده بهداشت
آدرس پست الکترونیک:	آدرس: دانشکده بهداشت تهران

شرح درس:

ارائه این درس به منظور ارتقا بیشتر سطح دانش و اطلاعات دانشجویان در زمینه موضوعات جدید در پیرامون بهداشت ، ایمنی و کیفیت انواع گوشت و انواع فرآورده های گوشتی و فناوری تولید آنها

هدف کلی درس: کسب آگاهی و فراگیری دانشجویان با مباحث جدید مرتبط با بهداشت و کنترل گوشت و انواع فرآورده های گوشتی

شیوه تدریس: نظری و عملی

روش ارزشیابی دانشجویان: امتحان کتبی و عملی در آخر ترم تحصیلی

### جدول زمان بندی ارائه درس

مبحث	استاد مربوطه	جلسه
تاریخچه علم گوشت	دکتر شریعتی فر	اول
ذبح اسلامی و نقش آن درایمنی و کیفیت، انواع گوشت	دکتر شریعتی فر	دوم
موضوعات و مباحث نوین در زمینه ارتقا کیفی و ویژگی حسی گوشت	دکتر شریعتی فر	سوم
ویژگی گوشت کیفی و بهداشتی گوشت های شکاری	دکتر شریعتی فر	چهارم
تولید و مصرف مواد فرآورده های گوشتی	دکتر شریعتی فر	پنجم
روش های نوین در تولید فرآورده های گوشتی	دکتر شریعتی فر	ششم
روش های نوین ارتقا ایمنی میکروبی و شیمیایی گوشت و فرآورده های آن	دکتر شریعتی فر	هفتم
کاربرد روش های جدید بسته بندی در بهبود ایمنی و بهداشت گوشت و فرآورده های آن	دکتر شریعتی فر	هشتم
روش های تشخیص انواع تقلبات در فرآورده های گوشتی	دکتر شریعتی فر	نهم
آشنایی با فرآورده های سنتی و بومی جهان و ایران	دکتر شریعتی فر	دهم
فرآورده های گوشتی عملگرا و فراسودمند	دکتر شریعتی فر	یازدهم
خطرات تغذیه ای و بیماری های ناشی از مصرف بی رویه گوشت	دکتر شریعتی فر	دوازدهم
روش های بازیافت ضایعات گوشت و فرآورده های گوشتی	دکتر شریعتی فر	سیزدهم
مباحث جدید پیرامون باقی مانده آنتی بیوتیک ها و هورمون ها در گوشت و فرآورده های گوشتی	دکتر شریعتی فر	چهاردهم
آشنایی با روش های تشخیص انواع گوشت و بافت های غیر مجاز حیوانی در فرآورده ی گوشتی	دکتر شریعتی فر	پانزدهم
قوانین و استاندارد های ملی و بین المللی پیرامون ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده های آن	دکتر شریعتی فر	شانزدهم
آزمایش ارزیابی ارگانولپتیک و کیفی گوشت و فرآورده ها	دکتر شریعتی فر	هفدهم
آزمایش بافت شناسی فرآورده های گوشتی	دکتر شریعتی فر	هیجدهم
شناسایی و تعیین بافت های مجاز در فرآورده های گوشتی به روش هیستولوژی و شیمیایی	دکتر شریعتی فر	نوزدهم
روش های مولکولی و ایمنولوژیکی در تعیین انواع گوشت های گونه های حیوانی	دکتر شریعتی فر	بیستم
اندازه گیری باقیمانده آنتی بیوتیک ها در گوشت	دکتر شریعتی فر	بیست یکم
اندازه گیری باقیمانده هورمونها در گوشت	دکتر شریعتی فر	بیست دوم
سنجش باقیمانده نیتريت و نیتروزامین در گوشت و فرآورده ی گوشتی	دکتر شریعتی فر	بیست سوم
بازدید علمی از کشتارگاه	دکتر شریعتی فر	بیست چهارم
بازدید علمی از کارخانجات تولیدی فرآورده های گوشتی	دکتر شریعتی فر	بیست پنجم
آزمون پایان ترم		

## منابع اصلی

- ۱- رکنی، نوردهر. علوم و صنایع گوشت. انتشارات دانشگاه تهران. ۱۳۸۴.
- ۲- رکنی، نوردهر. اصول بهداشت مواد غذایی: روشهای نگهداری مواد غذایی و اثرات بهداشتی آنها. انتشارات دانشگاه تهران. ۱۳۸۴.

3- Adams, M.R., and Moss, M.O. Food Microbiology. New Age International Publishers, New Delhi, India. 2005.

4- Gracey, J.F. Meat Hygiene. 10<sup>th</sup> Ed. Bailliere Tindall. Saunders Ltd London. 1999.

5- Hui, Y. H.; Nip, W. K.; Rogers, Robert W. Meat Science and Applications. Marcel Dekker Inc. USA. 2001.

منابع برای مطالعه بیشتر: شریعتی فر، نبی، علم گوشت و فرآورده های آن