

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و

درمانی تهران

دانشکده بهداشت

طرح درس

مدیریت پروژه های بهداشتی

عنوان درس: ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده ها	فراگیران: دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی
تعداد و نوع واحد: ۲ واحد نظری	کد درس: ۵۰۶۰۸۰۰۴۴
روز و ساعت تدریس: دوشنبه ها ۸ تا ۱۰	پیش نیاز: شیمی مواد غذایی، میکروب شناسی مواد غذایی
نام استاد (مسئول درس): دکتر نبی شریعتی فر	سال تحصیلی: نیم سال اول ۱۴۰۳-۱۴۰۲
شماره تلفن:	مکان تدریس: کلاس شماره ۱۱ گروه
آدرس پست الکترونیک:	آدرس: دانشکده بهداشت- گروه مهندسی بهداشت محیط

شرح درس

دانشجو در این درس ضمن آشنایی با مفهوم ایمنی و بهداشت گوشت و فرآورده های آن و اهمیت آن در حوزه سلامت مردم آشنا می گردند.

هدف کلی درس

فراگیری و کسب دانش لازم از مسائل ایمنی و بهداشتی گوشت و فرآورده های گوشتی

اهداف اختصاصی درس

۱. آشنایی با مفهوم ساختمان، ترکیبات، تغییرات، خواص تکنولوژیکی و کیفیت خوراکی گوشت
۲. آشنایی با انواع فرآورده های گوشتی
۳. آشنایی با روش های مختلف تولید فرآورده های گوشتی

شیوه ی تدریس

- سخنرانی، بحث و نقد
- ارایه مطالب انتخاب شده توسط دانشجویان

روش ارزشیابی دانشجو

- شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف (ارایه کار کلاسی): ۵ نمره
- امتحان میان ترم: ۵ نمره
- امتحان پایان ترم: ۱۰ نمره

مقررات کلاس

- دانشجویان موظفند به موقع در کلاس حاضر شده و در بحث های کلاس حضور فعال داشته باشند.
- دانشجو باید حتی الامکان در تمام جلسات کلاس حضور داشته باشد.
- دانشجو موظف است کار کلاسی خود را بر اساس قواعد و چارچوب تعیین شده توسط استاد در زمان مقرر و با کیفیت مناسب آماده نماید.
- دانشجویان موظفند در کلیه امتحانات شرکت نمایند و امکان گرفتن امتحان مجدد وجود نخواهد داشت.

جدول زمان بندی ارایه درس

جلسه	تاریخ	نام استاد	مباحث ارایه شده
اول		دکتر شریعتی فر	اهمیت گوشت و فرآورده های آن از دیدگاه تغذیه
دوم		دکتر شریعتی فر	ساختمان، ترکیبات، تغییرات، خواص تکنولوژیکی و کیفیت خوراکی گوشت و عوامل موثر بر آن
سوم		دکتر شریعتی فر	انواع فرآورده های گوشتی - سوسیس و کالباس حرارت دیده کیفیت گوشت تولید سوسیس و کالباس - استفاده از املاح عمل آورنده نیترات و نیتريت و اثرات آن ها
چهارم		دکتر شریعتی فر	عمل آوری گوشت و تغییرات شیمیایی در آن و عکس العمل های شیمیایی بدن انسان در اثر مصرف گوشت های عمل آمده.
پنجم		دکتر شریعتی فر	دود دادن ماهی فرآورده های گوشتی و خطرات ناشی از آن
ششم		دکتر شریعتی فر	کیفیت خوراکی کنسروها، فساد و تغییرات میکروبی و شیمیایی کنسرو ها
هفتم		دکتر شریعتی فر	پروتو دهی گوشت و اثرات پرتودهی بر ایمنی و کیفیت گوشت
هشتم		دکتر شریعتی فر	فلور میکروبی گوشت سرد، منجمد و در حرارت معمولی
نهم		دکتر شریعتی فر	آلودگیهای انگلی در گوشت و ماهی و اثر آنها بر کیفیت گوشت
دهم		دکتر شریعتی فر	باکتریها و ویروسهای بیماریزای قابل انتقال به انسان از گوشت، ماهی و طیور
یازدهم		دکتر شریعتی فر	آلودگیهای قارچی در گوشت و فرآورده های گوشتی
دوازدهم		دکتر شریعتی فر	میان ترم
سیزدهم		دکتر شریعتی فر	چگونگی فساد در گوشت، طیور، تخم مرغ و ماهی، نحوه تشخیص گوشت، طیور و ماهی سالم از فاسد و روشهای کنترل آن
چهاردهم		دکتر شریعتی فر	مدیریت بهداشتی در تهیه و تولید گوشت و فرآوردهای آن

پانزدهم		دکتر شریعتی فر	آزمونهای مورد استفاده در پایش کیفیت گوشت و فرآورده های گوشتی
شانزدهم		دکتر شریعتی فر	استفاده از روشهای هیستولوژیک و ایمونولوژیک در تشخیص تقلبات فرآورده های گوشتی
هفدهم		دکتر شریعتی فر	امتحان 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. 10th 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 فراورده های آن