

عنوان درس:	ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده ها	رشته تحصیلی:	بهداشت و ایمنی
مواد غذایی		مقطع تحصیلی:	کارشناسی ارشد
کد درس:	پیشنیاز:	تعداد واحد:	1+1
دانشکده:	پیراپزشکی	سال تحصیلی:	۱۴۰۲-۱۴۰۳
ترم تحصیلی:	نیمسال دوم	مدرس مسئول:	دکتر محمد هاشمی
روز و ساعت درس:	چهارشنبه ۱۳-۱۶		
پست الکترونیکی:	hashemimd@mums.ac.ir		
هدف کلی درس:			

هدف کلی:

در این درس دانشجو با مسایل ایمنی و بهداشتی گوشت و فرآورده های گوشتی آشنا می شود

اهداف اختصاصی:

دانشجو با ساختار گوشت (گوشت قرمز، ماهی و مرغ) آشنا می شود

دانشجو با انواع فرآورده های گوشتی و تکنولوژی تولید آنها آشنا می شود

دانشجو با مسایل ایمنی و بهداشتی گوشت آشنا می شود

دانشجو با نقایص احتمالی ساختار گوشت و فرآورده های گوشتی مناسب و راهکارهای لازم برای ممانعت از آنها

آشنا می شود

شرح دوره:

جلسه	رئوس مطالب (مفاهیم مورد انتظار تدریس)	روش تدریس	فعالیت فراگیران	تاریخ
1	ساختار گوشت	حضور- نظری	بحث، پرسش و پاسخ	۱۴/۱۲/۱۹ ۰۲
2	عوارض ناشی از اختلال در جمود نعشی	حضور- نظری	بحث، پرسش و پاسخ	۱۴/۰۱/۲۹ ۰۳
3	تقسیم بندی و تکنولوژی تولید فرآورده های گوشتی (1)	حضور- نظری	بحث، پرسش و پاسخ	۱۴/۰۲/۰۵ ۰۳

۱۴/۰۲/۱۲ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى- نظرى	تقسيم بندى و تكنولوجى توليد فرآورده هاى گوشتى (۲)	4
۱۴/۰۲/۱۹ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى- نظرى	کنترل بهداشتى فرآورده هاى گوشتى	5
۱۴/۰۲/۲۶ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى- نظرى	روشهاى نگهدارى و برطرف کننده آلودگى گوشت	6
۱۴/۰۳/۰۲ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى- نظرى	جمود پس از مرگ در ماهى	7
۱۴/۰۳/۰۹ ۰۳	بحث، پرسش و پاسخ	حضورى- نظرى	اتوليز در ماهى (1)	8
۱۴/۰۲/۰۵ ۰۳	آزمون، پرسش و پاسخ	حضورى- عملى	-آزمون هاى سنجش تركيبات گوشت (چربى و انواع مواد معدنى)	۹
۱۴/۰۲/۱۲ ۰۳	آزمون، پرسش و پاسخ	حضورى- عملى	-آزمون هاى سنجش تركيبات گوشت (آب، پروتئين)	۱۰
۱۴/۰۲/۱۹ ۰۳	آزمون، پرسش و پاسخ	حضورى- عملى	-آزمون هاى اندازه گيرى باقيمانده سموم شيميايى در گوشت	۱۱
۱۴/۰۲/۲۶ ۰۳	آزمون، پرسش و پاسخ	حضورى- عملى	-آزمون سنجش باقيمانده نيتريت در فرآورده هاى گوشتى	۱۲
۱۴/۰۳/۰۲ ۰۳	آزمون، پرسش و پاسخ	حضورى- عملى	آزمون هاى تشخيص تقلبات مختلف در گوشت و فرآورده هاى گوشتى- هيدروكسى پرولين	۱۳
۱۴/۰۳/۰۹ ۰۳	آزمون، پرسش و پاسخ	حضورى- عملى	آزمون هاى تشخيص تقلبات مختلف در گوشت و فرآورده هاى گوشتى-آزمون سنجش اوره،	۱۴
۱۴/۰۳/۱۶ ۰۳	آزمون، پرسش و پاسخ	حضورى- عملى	آزمون هاى تشخيص تقلبات مختلف در گوشت و فرآورده هاى گوشتى-آزمون تشخيص نوع چربى	۱۵

۱۴/۰۳/۲۳ ۰۳	آزمون، پرسش و پاسخ	حضوری- عملی	بازدید علمی از کارخانجات صنایع گوشت	۱۷
----------------	-----------------------	-------------	-------------------------------------	----

تکالیف دانشجو: ۵	
نحوه ارزشیابی: انجام تکالیف، امتحان میانترم، امتحان پایانترم	
نمره تکالیف: ۵	آزمون میان ترم: ۵
آزمون پایان ترم: ۱۰	
منابع اصلی درس و مصوب وزارتخانه:	

- رکنی، نوردهر. علوم و صنایع گوشت. انتشارات دانشگاه تهران. آخرین چاپ.
- مهرداد محمدی، هدایت حسینی. اصول و روشهای تولید سوسیس و کالباس. انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، آخرین چاپ
- Alasalvar C., Shahidi F., Miyashita K. and Wanasundara U. Handbook of Seafood quality, safety and health applications. Blackwell Publishing Ltd. Last edition.
- Mead G.C. Food safety control in the poultry industry. Woodhead Publishing Limited. Last edition.
- Lawrie R.A. and Ledward D.A. Lawrie's meat science. Woodhead Publishing Limited. Last edition.

--