

طرح درس جهت ارائه در نیمسال تحصیلی دوم

دانشکده	منابع طبیعی و علوم دریایی	گروه	علوم و مهندسی شیلات
گرایش	فرآوری محصولات شیلاتی	مقطع	دکتری
نام درس	مدل سازی و پیش بینی ماندگاری فرآورده های شیلاتی	نوع درس	پایه ☐ نظری ☒ تخصصی ☒ عملی ☐ اختیاری ☐ نظری-عملی ☐
تعداد واحد	۲ واحد نظری	نام استاد	سید فخرالدین حسینی / مشترک با اکبر رشیدی ابراهیم حصاری
دروس پیش نیاز	ندارد	تلفن دفتر کار	۸۱۶۲
دروس هم نیاز		پست الکترونیک	hosseinisf@modares.ac.ir

✓ اهداف درس:

۱. آشنایی دانشجویان با مباحث مربوط به بررسی چگونگی ماندگاری فرآورده های شیلاتی و عوامل موثر بر آن
۲.
۳.

✓ رئوس مطالب و برنامه ارائه در کلاس: (در صورتی که واحد عملی یا نظری-عملی بود، نوع آموزش در توضیحات بیان شود)

شماره جلسه	موضوع جلسه درس	توضیحات
جلسه اول	مفهوم ماندگاری در فرآورده های شیلاتی و بررسی عوامل کاهنده کیفیت آبزیان	
جلسه دوم	روش های ارزیابی کیفیت و تعیین زمان ماندگاری ماهی	
جلسه سوم	ارزیابی حسی از تازگی و کیفیت خوراکی ماهی	
جلسه چهارم	روش های شیمیایی / بیوشیمیایی تعیین فساد فرآورده های آبزیان	
جلسه پنجم	فساد میکروبیولوژیکی فرآورده های آبزیان	
جلسه ششم	باکتری های بیماری زا مرتبط با غذاهای دریایی	
جلسه هفتم	روش های میکروبیولوژیکی سنتی تعیین ماندگاری	
جلسه هشتم	پیش بینی ماندگاری فرآورده های شیلاتی	
جلسه نهم		
جلسه دهم		
جلسه یازدهم		
جلسه دوازدهم		
جلسه سیزدهم		
جلسه چهاردهم		
جلسه پانزدهم		
جلسه شانزدهم		

میان ترم (۲۰٪) - پایان ترم (۸۰٪)

۱. پیش بینی زمان ماندگاری مواد غذایی بر اساس مدل های ریاضی، انتشارات جهانکده.
۲. Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications
۳. Seafood Safety, Processing, and Biotechnology