

طرح درس جهت ارائه در نیمسال تحصیلی اول

دانشکده	منابع طبیعی و علوم دریایی	گروه	علوم و مهندسی شیلات
گرایش	فرآوری محصولات شیلاتی	مقطع	کارشناسی ارشد
نام درس	ارزیابی کیفیت و ایمنی فرآورده‌های شیلاتی	نوع درس	پایه تخصصی اختیاری نظری عملی نظری-عملی
تعداد واحد	۲ واحد نظری	نام استاد	سید فخرالدین حسینی
دروس پیش‌نیاز	ندارد	تلفن دفترکار	۸۱۶۲
دروس هم‌نیاز		پست الکترونیک	hosseinisf@modares.ac.ir

✓ اهداف درس:

۱. آشنایی دانشجویان با اصول ارزیابی کیفیت و ایمنی فرآورده‌های آبزیان، روش‌های مورد کاربرد و نظام‌ها و سیستم‌های ارزیابی این محصولات
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	مروری بر آخرین وضعیت تولیدات آبزیان (صید و آبی‌پروری) در ایران و جهان	
جلسه دوم	مفهوم کیفیت و تازگی در ماهی و فرآورده‌های آبزیان	
جلسه سوم	معرفی عوامل قبل و پس از صید بر کیفیت فرآورده‌های آبزیان	
جلسه چهارم	روش‌های ارزیابی کیفیت ماهی و محصولات شیلاتی	
جلسه پنجم	ارزیابی‌های حسی جهت سنجش تازگی فرآورده‌های آبزیان	
جلسه ششم	روشهای شیمیایی (بازهای از ته فرار، تیوباربیتوریک اسید...) جهت سنجش فساد آبزیان	
جلسه هفتم	معرفی آمین‌های بیوزن به عنوان شاخص تازگی ماهی	
جلسه هشتم	روشهای فیزیکوشیمیایی (بینی الکترونیکی، آنالیز تصویری...) جهت سنجش کیفیت آبزیان	
جلسه نهم	معرفی HACCP جهت ارزیابی مخاطره‌های مهم مواد خوراکی	
جلسه دهم	آشنایی با مفهوم GMP و به کارگیری آن جهت کنترل کیفیت	
جلسه یازدهم	آشنایی با مفهوم SSOP و به کارگیری آن جهت انجام رساندن عملیات بهداشتی مواد غذایی	
جلسه دوازدهم	بررسی اجرای HACCP در کارخانه عمل‌آوری محصولات شیلاتی	
جلسه سیزدهم	معرفی فرآیند HACCP جهت تولید کنسرو ماهی تن	
جلسه چهاردهم	پتانسیل استفاده از فناوریهای میکرو و نانو جهت ارزیابی کیفیت آبزیان	
جلسه پانزدهم	مفاهیم بسته‌بندی زیست نانو کامپوزیت و فعال مواد غذایی	
جلسه شانزدهم	معرفی سیستم‌های کیفیت و امنیت مواد غذایی (ISO) در بخش غذاهای دریایی	

✓ روش ارزشیابی:

میان ترم (۲۰٪) - پایان ترم (۸۰٪)

✓ منابع :

۱. ارزیابی و مدیریت سلامت و کیفیت غذاهای دریایی، انتشارات دانشگاه شیراز.
۲. Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications
۳. Fishery Products: Quality, Safety and Authenticity