

طرح درس جهت ارائه در نیمسال تحصیلی دوم

دانشکده	منابع طبیعی و علوم دریایی	گروه	علوم و مهندسی شیلات
گرایش	فرآوری محصولات شیلاتی	مقطع	کارشناسی ارشد
نام درس	بهداشت و مسمومیت محصولات شیلاتی	نوع درس	پایه ☐ نظری ☐ تخصصی ☒ عملی ☒ اختیاری ☒ نظری-عملی ☐
تعداد واحد	۱ واحد نظری	نام استاد	سید فخرالدین حسینی
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 بهداشت فرآورده های شیلاتی و عوامل مسمومیتزا و راه های شناسایی و کنترل آنها
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	بهداشت مواد غذایی و الزامات اولیه آن	
جلسه دوم	مسمومیت و عفونت غذایی	
جلسه سوم	مفهوم بهداشت در محصولات شیلاتی	
جلسه چهارم	معرفی عمده ترین باکتری های فساد فرآورده های آبزیان	
جلسه پنجم	میکروبیولوژی غذاهای دریایی (محصولات تازه، نگهداری شده در یخچال و منجمد)	
جلسه ششم	فرآوری و اثرات آن بر میکرو فلور ماهی	
جلسه هفتم	معرفی بسته بندی اتمسفر اصلاح شده (MAP)	
جلسه هشتم	معرفی باکتری های فاسد کننده ماهی تازه (سودوموناس، شوانلا، فوتوباکتریوم)	
جلسه نهم	میکروبیولوژی غذاهای دریایی پخته شده	
جلسه دهم	فساد غذاهای دریایی دودی شده و نمک سود شده	
جلسه یازدهم	آشنایی با اصول، وسایل کار و تجهیزات اولیه در آزمایشگاه میکروب شناسی	
جلسه دوازدهم	آشنایی با انواع محیط های کشت میکروبی	
جلسه سیزدهم	انواع روش های کشت میکروبی (کشت ۴ مرحله ای، کشت چمنی)	
جلسه چهاردهم	تعیین حساسیت ضد میکروبی (آنتی بیوگرام) و انواع روش های آن	
جلسه پانزدهم	معرفی روش انتشار دیسک جهت اندازه گیری قطر هاله عدم رشد	
جلسه شانزدهم	معرفی آلاینده های محیطی غذاهای دریایی مانند فلزات سنگین، دی اکسین ها، مواد معدنی، فیکوبیلی پروتئین ها، بروموفنول های دریایی)	

✓ روش ارزشیابی:

میان ترم (۲۰٪) - پایان ترم (۸۰٪)

✓ منابع:

۱. میکروبیولوژی ماهی و غذاهای دریایی، انتشارات موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور.

۲. Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications

۳. Microbiology handbook: fish and seafood