نام درس: فرآورده های با ارزش افزوده شیلاتی کد درس: مقطع: کارشناسی ارشد

**گروه آموزشی:** شیلات

تعداد واحد نظری 3 تعداد واحد عملی 1 نوع درس (جبرانی، پایه، اصلی، تخصصی، عمومی، ...) : تخصصی

ساعات تدریس کلاس در هفته(طبق سرفصل): 2 ساعت

**جدول زمانی موضوعات درس مطابق با سرفصل مصوب دوره و ورودی :**

|  |  |
| --- | --- |
| **جلسه آموزشی** | **موضوع** |
| هفته اول | عوامل نگاهی بر آمار جهانی تولید و مصرف آبزیان |
| هفته دوم | فرآورده های جنبی (تولید و محدودیت ها) |
| هفته سوم | لزوم توجه به فراورده های با ارزش افزوده |
| هفته چهارم | آرد ماهی |
| هفته پنجم | سیلاژ |
| هفته ششم | روغن ماهی |
| هفته هفتم | پروتیین هیدرولیز شده ماهی |
| هفته هشتم | تهیه فراورده از گوشت چرخ شده ماهیان |
| هفته نهم | استحصال کاروتنوییدها از منابع شیلاتی |
| هفته دهم | استخراج مواد معدنی و ویتامین ها از ضایعات شیلاتی |
| هفته یازدهم | مشکلات استفاده از ضایعات فرایند تولید فراورده های ابزیان در تولید مواد با ارزش افزوده |
| هفته دوازدهم | Caviar and fish roe |
| هفته سیزدهم | فراورده های جنبی از ماهیان خاویاری |
| هفته چهاردهم | فراوری باله کوسه ماهیان |
| هفته پانزدهم | فرآوری فلس ماهی مانند تولید مروارید مصنوعی |
| هفته شانزدهم | روش غیر آنزیمی تولید ترکیبات طعم زا از سخت پوستان |

**\*سنجش و ارزشیابی دانشجو:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **نمره** | **زمان** | **شیوه(تشریحی، چهار جوابی، ...)** |
| آزمون ميان ترم، فعالیت های کلاسی و ... |  |  |  |
| آزمون پایان ترم |  |  | تشریحی |

**\*منابع مطالعاتی:**

**نام و نام خانوادگی استاد درس: سید مهدی حسینی نام و نام خانوادگی مدیر گروه آموزشی:**

 **تاریخ و امضاء: تاریخ و امضاء:**