



دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

طرح درس

مقطع: کارشناسی

کد درس:

نام درس: آز کنترل کیفیت فرآورده های شیلاتی

گروه آموزشی: شیلات

تعداد واحد نظری: -- تعداد واحد عملی: ۱ نوع درس (جبرانی، پایه، اصلی، تخصصی، عمومی، ...): تخصصی

ساعات تدریس کلاس در هفته (طبق سرفصل): فیلم - بازدید

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

جلسه آموزشی	موضوع
هفته اول	آشنایی با سازمان های کنترل کیفیت (موسسه استاندارد و تحقیقات ایران و واحدهای کنترل کیفی کارخانجات)
هفته دوم	بررسی سیستم HACCP در فرآیند تولید محصولات دریایی
هفته سوم	تشخیص تقلب در فرآوری محصولات شیلاتی
هفته چهارم	آزمون های حسی، تعیین ارزیاب در کنترل کیفیت محصولات دریایی
هفته پنجم	انجام آزمایشات کنترل کیفیت محصولات شیلاتی طبق اصول بهداشت و کنترل مواد غذایی (کنترل کیفیت خاویار، کنسرو ماهی، پودر ماهی، فرآورده های چرخ کرده) به روش های شیمیایی و دستگاهی
هفته ششم	کنترل کیفیت کنسرو ماهی، کنترل میکروبی (کلی فرم، قارچ و کپک، Total count)، کنترل شیمیایی (pH و اسیدیته)، کنترل فیزیکی (آزمایشات ظاهری، بادکردگی، خورندگی، زنگ زدگی، تغییر رنگ محتویات قوطی)
هفته هفتم	درصد پرکنی، خلاء قوطی، برچسب زنی و بسته بندی در کارتن، قرنطیه
هفته هشتم	آزمایشات دربندی (جنس قوطی، مقدار لاک قوطی، خلل و فرج قوطی، اندازه گیری طول یا ارتفاع دوخت، طول قلاب، قلاب سر یا کف، عمق دوخت، ضخامت دوخت، ضخامت حلب بدنه قوطی)
هفته نهم	ترسیم نمودارهای کنترل کیفی و کمی جهت واحدهای فرآوری آبزیان
هفته دهم	بازدید از کارخانجات تولید فرآورده های آبزیان

*سنجش و ارزشیابی دانشجو:

شيوه (تشریحی، چهار جوابی، ...)	زمان	نمره	
تشریحی، تستی و پرسش کلاسی		۵ نمره	آزمون میان ترم، فعالیت های کلاسی و ...
تستی و تشریحی		۱۵ نمره	آزمون پایان ترم

*منابع مطالعاتی:

بهداشت مواد غذایی با منشا آبزیان، دکتر افشین آخوندزاده، دکتر حسینعلی ابراهیم زاده موسوی

بهداشت و صنایع مواد غذایی دریایی، دکتر عباسعلی مطلبی، دکتر حامد اهری

میکروبیولوژی غذایی مدرن (جلد اول و دوم)، دکتر سید علی مرتضوی، مهندس سید حمیدرضا ضیاءالحق

نام و نام خانوادگی مدیر گروه آموزشی: حمید محمدی آذر

نام و نام خانوادگی استاد درس: سید محمد موسوی

تاریخ و امضاء:

تاریخ و امضاء: