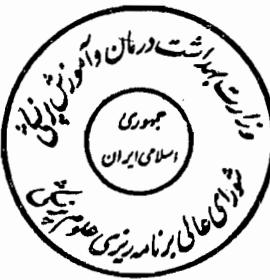


نام درس: کنترل کیفیت مواد غذایی

پیش نیاز(ها): شیمی مواد غذایی

تعداد واحد: ۲

نوع واحد: ۱ واحد نظری - ۱ واحد عملی



کد درس: ۱۳

هدف کلی درس: شناخت عمیق تر دانشجویان از عوامل کیفی محصولات غذایی مختلف، آشنایی با روش های کنترل کیفیت در مراحل مختلف ساخت و محصول نهایی مواد غذایی

رؤوس مطالب: (۱۷ ساعت نظری - ۳۴ ساعت عملی)

الف: نظری- مروری بر عوامل مؤثر بر کیفیت مواد غذایی (عوامل درون زا و عوامل برون زا) - اهداف و ضرورت های کنترل کیفیت- مفاهیم جدید کنترل کیفیت (آماری، جامع، پایانی، اطمینان از محصول، حرکتهای انگیزشی) - نقش و محدوده بازرگانی در کنترل کیفیت - چک لیستهای بازرگانی(کار برداشت- شیوه های تدوین و تنظیم- انواع چک لیست: تحویل و تحول کالا، بازرگانی مقطعي، سایر چک لیستها ) روشهای نمونه برداری برای پذیرش محصول - روشهای نوین کنترل کیفیت میکروبی، شیمیایی و فیزیکی مواد غذایی- روشهای ارزیابی حسی. - استفاده از شیوه های آماری در کنترل کیفیت، - قوانین ملی، منطقه ای و بین المللی کیفیت مواد غذایی- تاثیر فناوری های نوین در کیفیت مواد غذایی- اینمنی مواد غذایی و کنترل آن - اصول HACCP و ضرورت و اهمیت و مراحل اجرای آن- HACCP و سامانه های مدیریت کنترل کیفیت.

ب: عملی-

کنترل کیفیت عملی - مدل ارزیابی ارگانیسمی - استفاده از روشهای نوین آزمایشگاهی برای کنترل کیفیت فرآورده های غذایی، گوشتی، لبنی، روغن، میوه و سبزیجات قنادی - جیره های نظامی - کنترل کیفیت بسته و ظروف مواد غذایی - کنترل کیفیت بعضی محصولات صنعتی فوق و مقایسه با استانداردهای مربوط. شناسایی سموم در مواد غذایی

منابع اصلی درس:

1-Food Analysis / pomeranz and Meloan. Last edition

2-Food flavours Biology and chemistry / calrolin fisher and tomcis R.scott. Last edition

3-Analytical chem. Of food / Ceirwyn S.James. Last edition

4-مبانی کنترل کیفی مواد غذائی مهندس رسول پایان، آخرین چاپ

5-روش های ارزیابی حسی مواد غذائی، بی ام وانس - جی ال یلی ماسکی - ال ایسی جفری و ال جی الیاس آخرین چاپ

6-راهنمای کاربرد آنالیز خطرات و نقاط و کنترل بحران. سارا مورتیمر - گارول والاس، آخرین چاپ.

شیوه ارزیابی دانشجو: آزمون کتبی پایان ترم (۶۰/۰) و آزمون عملی آزمایشگاه (۴۰/۰) و مجموع نمره هر دو آزمون بعنوان نمره نهایی.