

نام درس : مسائل ویژه کنترل کیفی مواد غذایی

کد درس : ۱۲

تعداد واحد : ۱

نوع واحد : عملی

پیش نیاز : -

هدف : تجزیه و تحلیل مشکلات متداول اختصاصی در صنایع غذایی از دیدگاه کنترل کیفیت و ارائه راهکارهای مناسب برای بهبود کیفیت محصول

شرح درس : دانشجو موضوع عملی را با نظر استاد راهنما انتخاب نموده و نتایج حاصله را به صورت کتبی و شفاهی در زمان تعیین شده در حضور کلیه دانشجویان ارائه می دهد.

رئوس مطالب (۳۴ ساعت)

- ۱- انتخاب مراحل فرآوری یک نوع محصول غذایی و تجزیه و تحلیل مشکلات اختصاصی مطرح در آن به ویژه از دیدگاه کنترل کیفی و ارائه راهکارهای کاربردی در جهت بهبود کیفیت محصول (GMA) ، (ISO) و غیره
- ۲- بررسی مراحل فرآوری مورد انتخاب و تعیین نقاط کنترل بحرانی آن (HACCP)

منابع : مراجع این درس از میان مجلات علمی و پژوهشی و مقاله های جدید بین المللی مرتبط با موضوع مورد نظر انتخاب می گردد.

شیوه ارزشیابی دانشجو : براساس گزارش کار عملی و نحوه ارائه آن و تجزیه و تحلیل یافته ها.

