



کد درس : ۰۳

نام درس : کنترل کیفی مواد غذایی مقدماتی ۱ (تئوری)

پیش نیاز یا همزممان : ندارد

تعداد واحد : ۲ واحد

نوع واحد : نظری

**هدف کلی درس :** شناخت دانشجویان از اصول کنترل کیفیت، استانداردهای ملی و بین‌المللی مواد غذایی، قوانین و مقررات مواد غذایی، سیستم‌های تضمین کیفیت، کاربرد کنترل کیفیت آماری در فرآوری مواد غذایی، تجزیه و تحلیل و تفسیر نتایج، اصلاح معایب و بهبود مداوم کیفیت

**شرح درس :** در این درس دانشجو با شناخت شاخص‌های آماری، فرضیه‌ها و آنالیز واریانس قادر است کنترل و کیفیت محصول را بر اساس داده‌های آماری محاسبه و در صورت مشاهده معایب در تولید و یا بهبود کیفیت در مقایسه با استانداردهای جهانی، تدبیر مناسبی را بهنگام تفسیر نتایج اتخاذ نماید.

#### سرفصل درس (۳۴ ساعت نظری) :

- تعاریف واژه‌ها، مسئولیت‌ها و ارتباط بخش کنترل کیفیت با دیگر بخش‌های سازمان
- هزینه‌ها، چرخه کیفیت، عوامل موثر بر کیفیت
- نقش و محدوده بازرگانی کنترل کیفیت
- استانداردهای ملی و بین‌المللی (ISO، کدکس)
- شناخت سیستم‌های HACCP
- قوانین و مقررات مواد غذایی
- آشنایی با اصول مدیریت کیفیت فرآینر
- مروری بر مباحث آماری و کاربرد آن در کنترل کیفیت مواد غذایی
- نمودارهای کنترل کیفیت برای ویژگی‌های کمی
- نمودارهای کنترل کیفیت برای ویژگی توصیفی
- شاخص قابلیت فرایند
- تعیین همبستگی بین ویژگی‌ها در کنترل کیفیت مواد غذایی
- نمودار علت و معلول: انواع، چگونگی، تهیه و نحوه کاربرد آن در شناخت علل پدید آوردن ناقص در فرآوری مواد غذایی
- برنامه‌بازی برای اجرای سیستم‌های کنترل کیفیت در صنایع غذایی

#### منابع اصلی درس: (آخرین چاپ)

1. Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1997. AOAC International, edited by Cunniff, P., 16th edition, Vol. I, II.
2. Kramer, A. Twigg, B.A. 1983-4. Quality control for the food industry. 3ed edition. Vol. 1 2., AVI Publishing Company INC.
3. Herschdoerfer, S.M. 1984-7. Quality control in the food Industry. Academic Press, 2nd edition, Vol.1-4.
4. Hubbard, M.R. 1996. Statistical quality control for the Food Industry, An AVI Book Publishing by Van Nostrand Reimnhold, 2nd edition, N. Y.
5. Ishikawa, K. 1994. Introduction to quality control. 4th printing, Chapman and Hall.
6. Multon, J.L. 1996. Quality control for food and agricultural products, Wiley-VCH

**شیوه ارزشیابی دانشجو :** بصورت امتحانات در طول ترم و پایان ترم توان با مطالعه موردي به صورت کار گروهی