

نام درس : کنترل کيفي مواد غذائي مقدماتي ۲ (تئوري) کد درس : ۵*

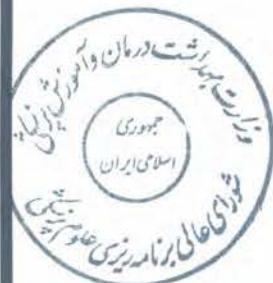
پيش نياز يا همزمان : کنترل کيفي مواد غذائي مقدماتي ۱ (تئوري) کد ۳ - کنترل کيفي مواد غذائي مقدماتي ۱ (عملی) کد ۴

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

هدف کلي درس : شناخت دانشجويان از نحوه کنترل کيفيت توليد، روشهاي کنترل شيميايی، فيزيکي، بيولوژيکي، حسي، کنترل تقلبات در فراورده هاي مواد غذائي

شرح درس : در اين درس دانشجو چگونگي کاربرد روشهاي مختلف شيميايی را بطور علمي آموخته و می تواند کيفيت محصول نهايی را در مقايسه با استاندارد جهاني ارزياي و معایب و تقلبات غذائي تشخيص دهد.



رؤوس مطالب (۳۴ ساعت نظری) :

- سازمان دهي، تجهيز و آماده سازي بخش کنترل کيفيت در صنایع غذائي
- کنترل توليد مواد غذائي، کنترل کيفيت مواد خام، حين فراوردي و فراورده نهايی
- اصول روشهاي نمونه برداري آماري در گروههای مختلف مواد غذائي
- نقش و کاربرد روشها در کنترل کيفيت مواد غذائي (شيميايی - ميكروبیولوژيکي - رئولوژيکي)
- کاربرد روشهاي دستگاهي و نوين در ارزياي و کنترل کيفيت مواد غذائي
- چگونگي استفاده از روش هاي ياد شده و تجزيه و تحليل آماري، تفسير آنها، تنظيم گزارش نهايی و ارائه راه حلهاي اصلاحی به صورت مطالعه موردي در صنایع مختلف (غلات - لبنيات - گوشت - روغن - میوه و سبزی)
- آشنایي با روشهاي کنترل مواد افزودني
- جستجوی تقلبات در مواد غذائي

منابع اصلی درس: (آخرین چاپ)

- 1- Committee on Food Chemical Codex.1996. 4th edition National Academy Press.
- 2- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1997. AOAC international, edited by Cunniff, P., 16th edition, vol .I,II.
- 3- Kramer, A.Twigg, B.A. 1983-4.Quality control for the food industry. Third edition .volumes 1, 2., AVI Publishing Company INC.
- 4- Herschdoerfer, S.M. 1984-7.Quality Control in the Food Industry. Academic press, 2nd edition, Vol. 1-4.
- 5- Hubbard, M.R. 1996. Statistical Quality control for the food industry, An AVI Book Publishing by Van Nostrand Reimnhold,2 nd edition , N.Y.

شيوه ارزشيايی دانشجو :

تصورت امتحانات در طول ترم و پایان ترم توام با مطالعه موردي به صورت کار گروهي و بر اساس گزارش کار عملی در طول ترم و آزمون نهايی