

نام درس: کنترل کیفی مواد غذایی مقدماتی ۲ (تئوری) کد درس: ۰۵

پیش نیاز یا همزمان: کنترل کیفی مواد غذایی مقدماتی ۱ (تئوری) کد ۰۳ - کنترل کیفی مواد غذایی مقدماتی ۱ (عملی) کد ۰۴

تعداد واحد: ۲

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس: شناخت دانشجویان از نحوه کنترل کیفیت تولید، روشهای کنترل شیمیایی، فیزیکی، بیولوژیکی، حسی، کنترل تقلبات در فرآورده های مواد غذایی
شرح درس: در این درس دانشجو چگونگی کاربرد روشهای مختلف شیمیایی را بطور علمی آموخته و می تواند کیفیت محصول نهایی را در مقایسه با استاندارد جهانی ارزیابی و معایب و تقلبات غذایی تشخیص دهد.

رئوس مطالب (۳۴ ساعت نظری):

- ۱- سازمان دهی، تجهیز و آماده سازی بخش کنترل کیفیت در صنایع غذایی
- ۲- کنترل تولید مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد خام، حین فراوری و فرآورده نهایی
- ۳- اصول روشهای نمونه برداری آماری در گروههای مختلف مواد غذایی
- ۴- نقش و کاربرد روشها در کنترل کیفیت مواد غذایی (شیمیایی - میکروبیولوژیکی - رتولوژیکی)
- ۵- کاربرد روشهای دستگاهی و نوین در ارزیابی و کنترل کیفیت مواد غذایی
- ۶- چگونگی استفاده از روش های یاد شده و تجزیه و تحلیل آماری، تفسیر آنها، تنظیم گزارش نهایی و ارائه راه حل های اصلاحی به صورت مطالعه موردی در صنایع مختلف (غلات - لبنیات - گوشت - روغن - میوه و سبزی)
- ۷- آشنایی با روشهای کنترل مواد افزودنی
- ۸- جستجوی تقلبات در مواد غذایی

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.

شیوه ارزشیابی دانشجو:

بصورت امتحانات در طول ترم و پایان ترم توام با مطالعه موردی به صورت کار گروهی و بر اساس گزارش کار عملی در طول ترم و آزمون نهایی

