



کد درس: ۱۳

نام درس: کنترل کیفیت مواد غذایی
پیش نیاز(ها): شیمی مواد غذایی
تعداد واحد: ۲
نوع واحد: ۱ واحد نظری - ۱ واحد عملی

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

رئوس 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 (آماري، جامع، پایانی، اطمینان از محصول، حرکت های انگیزشی) - نقش و محدوده بازرسی در کنترل کیفیت - چک لیست های بازرسی (کار برد- شیوه های تدوین و تنظیم- انواع چک لیست: تحویل و تحول کالا، بازرسی مقطعی، سایر چک لیستها) روش های نمونه برداری برای پذیرش محصول - روش های نوین کنترل کیفیت میکروبی، شیمیایی و فیزیکی مواد غذایی- روش های 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- ایمنی 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 ارگانسمی - استفاده از روش های 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

۴- مبانی کنترل کیفی مواد غذایی مهندس رسول پایان، آخرین چاپ

۵- روش های ارزیابی حسی مواد غذایی، بی ام وانس - جی ال یلی ماکي - ال ای جی ال جی ال یاس
آخرین چاپ

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

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