

نام درس : کارآموزی در عرصه مراکز کنترل کیفیت مواد غذایی

کد درس : ۴۹

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : کارآموزی در عرصه

پیش نیاز : -

هدف : شناخت دانشجو از نحوه کنترل کیفیت مواد غذایی در مراکز مربوطه بایکارگیری آموخته های خود از روشهای کنترل کیفیت شامل روشهای فیزیکی شیمیایی ، میکروبی ، دستگاهی ، حسی ، وجود تقلبات و مطابقت با استانداردهای ملی به منظور تضمین سلامت جامعه

شرح درس : در این درس دانشجو با شناخت علمی از روش های کیفیت مواد غذایی چگونگی مطابقت ویژگی های کیفی محصول را با استاندارد های ملی و نحوه رفع نواقص تولید را فرا می گیرد

سرفصل درس برای ۱۰۲ ساعت

الف - هدایت و راهنمایی دانشجو به منظور چگونگی بکارگیری روشهای بهینه در استفاده از امکانات مراکز کارآموزی توسط استاد راهنما

ب - انجام کارآموزی در اداره کل آزمایشگاههای مواد غذایی ، اداره نظارت مواد غذایی ، مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی و مراکز تخصصی و پژوهشی فعال در زمینه کنترل کیفیت

شناخت عملی چگونگی کنترل مواد غذایی از نظر روشهای نمونه برداری تعیین ویژگیها و کاربرد روشهای آزمون انجام آزمونهای فیزیکی مانند وزن مخصوص

انجام آزمونهای شیمیایی مانند اندازه گیری چربی و.....

انجام آزمونهای میکروبی مانند شمارش میکروبی و.....

انجام آزمونهای حسی و ظاهری مانند رنگ و بو و.....

تطبیق ویژگیهای کیفی محصول مورد آزمون با استاندارد ملی

تعیین معایب احتمالی و چاره جویی برای رفع آن

کاربرد دستگاههای پیشرفته در کنترل کیفیت مواد غذایی مانند GC, HPLC, جذب اتمی , GC/MS

ج- بکارگیری سیستمهای بهداشتی و ایمنی (ISO, CIP, GMP, HACCP) و غیره

ارائه پیشنهادات عملی برای اصلاح معایب و بهبود کیفیت محصولات غذایی به منظور تضمین سلامت جامعه

تهیه گزارش کارآموزی با توجه به راهنماییهای مربوطه ، تجزیه و تحلیل نتایج بدست آمده و مطابقت با استانداردها

نحوه ارزیابی دانشجو : ارزیابی توسط مرکز کارآموزی بانضمام گزارش کار و آزمون شفاهی از دانشجو توسط

استاد راهنما

