

بنام خدا

« فرم طرح درس »

دانشکده: علوم پزشکی رشته: بهداشت و ایمنی مواد غذایی گرایش: - مقطع: کارشناسی ارشد
نام درس: کنترل کیفی تعداد واحد نظری: ۲ تعداد واحد عملی: - عنوان درس پیش نیاز:
نام مدرس: دکتر پیمان مهستی شتربانی تمام وقت نیمه وقت مدعو محل برگزاری: کلاس آزمایشگاه

هدف کلی درس:

رئوس مطالب	
کلیات و مفاهیم استاندارد و قانون	هفته اول
تعاریف واژه ها، مسئولیت ها و ارتباط بخش کنترل کیفیت با دیگر بخش های سازمان	هفته دوم
هزینه ها، چرخه کیفیت، عوامل موثر بر کیفیت	هفته سوم
نقش و محدوده بازرسی کنترل کیفیت	هفته چهارم
استانداردهای ملی و بین المللی (ISO ، کدکس)	هفته پنجم
شناخت سیستم های HACCP	هفته ششم
قوانین و مقررات مواد غذایی	هفته هفتم
آشنایی با اصول مدیریت کیفیت فراگیر	هفته هشتم
مروری بر مباحث آماری و کاربرد آنها در کنترل کیفیت مواد غذایی	هفته نهم
نمودارهای کنترل کیفیت بر ویژگی های کمی	هفته دهم
نمودارهای کنترل کیفیت برای ویژگی توصیفی	هفته یازدهم
شاخص قابلیت فرایند	هفته دوازدهم
تعیین همبستگی بین ویژگی ها در کنترل کیفیت مواد غذایی	هفته سیزدهم
نمودار علت و معلول: انواع ، چگونگی، تهیه و نحوه کاربرد آن در شناخت علل پدیده نقایص در فرآوری مواد غذایی	هفته چهاردهم
برنامه ریزی برای اجرای سیستم های کنترل کیفیت در صنایع غذایی	هفته پانزدهم
جمع بندی و رفع اشکالات	هفته شانزدهم

توجه: در صورت تغییر مباحث و نحوه تدریس درس در هر نیمسال لازم است فرم مربوطه مجدداً توسط استاد محترم تکمیل و جهت به روز رسانی در اختیار آموزش دانشکده و سایت واحد قرار گیرد.

نحوه ارزشیابی فعالیت دانشجوی در طی دوره:

مشارکت در بحث های گروهی، پاسخ به سوالات، ارائه سمینار کلاسی
منابع مطالعاتی:

۱. Committee on Food Chemicals Codex, 1994, 4th edition, National Academies Press
۲. Association of Analytical Communities (AOAC) 2012, AOAC INTERNATIONAL. Official Methods of Analysis. 19th Ed.
۳. Quality Assurance for the Food Industry: A Practical Approach, 2003 .Andres Vasconcellos, J. CRC Press
۴. Food Quality Assurance: Principles and Practices 2003, Intezar Alli 1st Edition.
۵. Quality Assurance of Food: Ingredients, Processing and Distribution, 1998, John E. Stauffer