

بسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: کنترل کیفیت آماری مواد غذایی

گروه: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

تاریخ: نیمسال دوم ۱۴۰۳-۱۴۰۴

عنوان درس: کنترل کیفیت آماری مواد غذایی

تعداد واحد: ۲

هماهنگ کننده: دکتر عباسی

گروه مدرسین: دکتر عباسی

پیش نیاز: ندارد

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

مجموعه عملیاتی نظیر اندازه گیری یا آزمون است که بر روی یک محصول یا کالا انجام می گیرد تا مشخص شود که آیا مشخصات آن محصول با مشخصات فنی یا استانداردها مطابقت دارد یا خیر؟ یا به عبارت دیگر، تعیین تطبیق یا عدم تطبیق یک فرآورده با مشخصات فنی مورد نظر

اهداف کلی و میانی:

آشنایی دانشجویان با اصول کنترل کیفیت، روشهای ارزیابی حسی، روشهای نمونه برداری و تعیین حجم نمونه

شناخت دانشجویان از:

- اصول کنترل کیفیت و مراحل اصلی کنترل کیفیت

- کنترل فرآیند آماری: نمودارهای کنترل کیفی، نمودار کنترل برای ویژگیهای کمی و کیفی

- روشهای ارزیابی حسی مواد غذایی

- نمونه گیری برای پذیرش (بازرسی)، طرح نمونه گیری برای متغیرهای کمی و کیفی

- آشنایی با نحوه تنظیم صورتجلسه و ارسال نمونه به آزمایشگاه

روش تدریس :

- پاورپوینت
- فیلم کمک آموزشی
- بازدید

روش ارزشیابی :

- امتحان میان ترم
- حل مسئله پروژه محور و آنالیز داده
- شرکت در بحث های هر جلسه
- امتحان پایان ترم تشریحی
- ارائه سمینار کلاسی

مراجع (کتاب ژورنال یا سایت اینترنتی مرتبط را به طور دقیق معرفی نمایید):

منابع آموزشی اصلی

- Herschdoerfe, S.1968. Quality Control in the Food Industry. Academic Press London and New York. Volume 1-3.
- Merton R. Hubbard. M.R. 1996. Statistical Quality Control for the Food Industry
- Vasconcello, J.A. 2005. Quality Assurance for the Food Industry. CRC press
- Commission Regulation (EC) No 401/2006, laying down the methods of sampling and analysis for the official control of the levels of mycotoxins in foodstuffs
- Commission Regulation (EC) No 1881-2006-"Setting maximum levels for criteria contaminations in foodstuffs
- Codex alimentarius- general guidelines on sampling

• پایان، ر. مبانی کنترل کیفیت در صنایع غذایی انتشارات آبیژ

• نقدریان، ک. کنترل کیفیت آماری، انتشارات دانشگاه علم و صنعت ایران چاپ

هشتم

• موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. خوراک انسان- دام- بیشینه رواداری

فلزات سنگین- استاندارد شماره ۱۲۹۶۸

• موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. روش نمونه برداری برای کنترل

رسمی سطوح مایکوتوکسین در مواد غذایی و فرآورده های کشاورزی استاندارد

شماره ۱۲۰۰۴

• موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. نمونه برداری از فرآورده های

کشاورزی بست بندی شده که مصرف غذایی دارند. استاندارد شماره

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

دانشجویان بیشتر در مباحث ریاضی و آمار ضعیف هستند. از نمونه برداری مواد غذایی شناخت دقیق ندارند.

نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

مطالعه دقیق رفرنسها و سایتهای معرفی شده
شرکت فعال در کلاسها به صورت حضوری و حل مسائل و انجام آنالیز داده