

האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

ניהול איכות בתעשיית המזון - 71459

תאריך עדכון אחרון 23-07-2017

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 3

תואר: בוגר

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: ביוכימיה ומדעי המזון

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר א'

שפת ההוראה: עברית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): גב גליה צוקרמן

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: Galia.Cukierman@mail.huji.ac.il

שעות קבלה של רכז הקורס: בסיום ההרצאה

מורי הקורס:

תאור כללי של הקורס:

אבטחת ובקרת איכות. ראייה תהליכית לאיכות. איסוף נתונים בתהליך ודרכי הסקת מסקנות. כלים סטטיסטיים לבקרת תהליכים, תרשימי בקרה והשימוש בהם. גבולות בקרה ודרישות מפרט (תקן). ניהול איכות בתעשיית המזון. ייצור בתנאים נאותים (GMP). תקני ת"י ISO 9000 לאיכות, ניתוח נקודות סיכון קריטיות בתהליכי עיבוד מזון (HACCP). במהלך הקורס יתקיים סיור.

מטרות הקורס:

הכרת גישות ניהוליות לאיכות והקניית ידע בהבנה ויישום של כלים כמותיים המשמשים לניתוח נתונים ובקרת תהליכים.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

בסיום הקורס הסטודנט יהיה בקיא בגישות ניהוליות לאיכות ובעל יכולת ליישם כלים כמותיים המשמשים לניתוח נתונים וברקת תהליכים

דרישות נוכחות (%) :
100

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות, תרגילים, אירועים המבוססים על חומר קריאה וסיור. במפעל.

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

1. מבוא, הגדרות איכות, בקרת איכות ואבטחת איכות.
2. תיאוריות ניהול, ניהול איכות, TQM, עקרונות דמינג לניהול איכות.
3. תקנים לניהול מערכות איכות, ת"י ISO 9001, ת"י 22000 יישומם בתעשיית המזון, ייצור בתנאים נאותים.
4. שונות בתהליך. מיקום ופיזור בתהליך.
5. סוגי נתונים והטיפול בהם כלים סטטיסטיים לניתוח נתונים.
6. תרשימי בקרה למשתנים ולתכונות. גבולות בקרה ודרישות מפרט. ניתוח תרשימי בקרה.
7. תרשימי בקרה לתכונות, מדדים לכושר תהליך.
8. תוכניות דגימה. תקן ישראלי ת"י 936.
9. עלויות איכות, שיפור מתמיד וקיימות.
10. סיור במפעל מזון.

חומר חובה לקריאה:
הרצאות

חומר לקריאה נוספת:

- t, E.L. and Leavenworth, R.S. *Statistical Quality Control*. 7th ed. Mc-Graw-Hill, NY. (1996).
- Hubbard, M.R. *Statistical Process Control for the Food Industry*. 2nd ed. Chapman & Hall (1996).
- Montgomery, D.C. *Introduction to Statistical Quality Control*. 5rd ed. Wiley, NY. (2005).
- Mortimore, S. and Wallace, C. *HACCP A Practical Approach*. Chapman & Hall, London (1994).
- Walton, M. *The Deming Management Method*. Putnam Pub. Group, NY. (1986).
- Wheeler, D.J. and Chambers, D.S. *Understanding Statistical Process Control*. Statistical Process Control Inc. Knoxville, Tennessee (1986).
- בשן, אביבה. 2001. ניהול האיכות- הבטחת איכות ובקרת איכות סטטיסטית. "לוג'יק" הוצאה לאור, כפר סבא.
- ישיקאווא, קאורו. 1985. מדריך לבקרת איכות. (א. הדר, עורך). "שבא" שרותי בקרת איכות ת"א.
- שור, חיים. 1998. הנדסת איכות. האוניברסיטה הפתוחה, תל-אביב.
- שור, חיים. 1995. איכות כוללת, בקרת איכות ותכנון לאיכות. מהד' ב', הוצאת המחבר, תל-אביב.
- תקנים ישראליים: ת"י ISO 9001:2008, ת"י 1432, ת"י 936. מכון התקנים הישראלי, ת"א.

הערכת הקורס - הרכב הציון הסופי :

מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 90 %
הרצאה 0 %
השתתפות 0 %
הגשת עבודה 0 %
הגשת תרגילים 10 %
הגשת דו"חות 0 %
פרויקט מחקר 0 %
בחנים 0 %
אחר 0 %

מידע נוסף / הערות:

אין