

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس: ترم اول
نوع درس: نظری	نوع درس:
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: کارشناسی ارشد / بهداشت و ایمنی
مواد غذایی	
نام مدرس: دکتر عباسی	
نام درس(واحد): کنترل کیفیت آماری مواد غذایی	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: ۲
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه اول : آشنایی دانشجو با اهمیت نمونه برداری در صنایع غذایی	
اهداف :	
شناختی:	
آشنایی دانشجو با:	
• تعاریف و اصطلاحات متداول • انواع روشهای نمونه برداری	
مهارتی:	
• استفاده از جداول نمونه برداری جهت پذیرش یا رد محصول • قضاوت در مورد محموله های رد شده	
نگرشی :	
افزایش دید و توسعه نگرش دانشجو از نحوه نمونه برداری مواد غذایی در سطوح مختلف تولید و بازار	
روش تدریس	
حضوری: ارائه پاورپوینت	
مجازی:	
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ	
ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم. ارائه سمینار کلاسی، حل مسائل پروژه محور	
ارزشیابی تکمیلی : امتحان پایان ترم	

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس: ترم اول
نوع درس: نظری	نوع درس:
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: کارشناسی ارشد / بهداشت و ایمنی مواد
غذایی	
نام مدرس: دکتر عباسی	
نام درس(واحد): کنترل کیفیت آماری مواد غذایی	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: ۲
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه دوم : روش های آنالیز حسی مواد غذایی
اهداف :
شناختی:
افزایش شناخت دانشجو
• از انواع روشهای آنالیز حسی مواد غذایی • تعاریف و اصطلاحات متداول • دلایل کاربرد روش حواس سنجی • ویژگیهای حسی
مهارتی:
دستیابی به مهارتهای زیر
• طراحی تسهیلات مورد نیاز آزمون حسی • نحوه عملی تشکیل گروههای ارزیابی حسی • نحوه تشکیل گروه تخصصی برای انواع پنلها • انجام آزمونهای ارزیابی حسی
نگرشی :
افزایش دید دانشجو از:
• نحوه انجام آزمونهای حسی و انتخاب آزمون مناسب