

دانشکده تغذیه و علوم غذایی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز
طرح دوره « کنترل کیفیت آماری مواد غذایی »

جدول شماره ۱: اطلاعات کلی درس

اطلاعات درس		
نام درس: کنترل کیفیت آماری مواد غذایی	تعداد واحد: ۲ (۲ واحد نظری + ۰ واحد عملی)	
گروه هدف: دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی	پیش نیاز درس:	ندارد
گروه آموزشی ارائه دهنده درس: گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی	شماره درس:	۱۹۶۵۵۲
اطلاعات استاد مسئول درس		
نام و نام خانوادگی: اعظم عباسی	مرتبه علمی: دانشیار	گروه آموزشی: گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
اطلاعات تماس: نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی ایمیل: azamabbasi1387@gmail.com تلفن محل کار: ۵-۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ساعات دسترسی به استاد: شنبه تا چهارشنبه ۱۳ تا ۱۵		

جدول شماره ۲: معرفی درس

معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)
در این درس دانشجو اصول کلی روشهای ارزیابی کیفیت مواد غذایی و چگونگی نمونه برداری از آنها آموخته و قادر خواهد بود با بکار گیری روشهای آماری مناسب حجم نمونه برای بررسی فاکتورهای مختلف تعیین نماید. و با رسم نمودارهای کنترل کیفی نسبت به وضعیت تولید محصول آگاهی پیدا می کند.
اهداف درس
هدف کلی: هدف کلی از ارائه این دوره شناخت عمیق دانشجویان در ارتباط با موارد زیر می باشد: آشنایی دانشجو با اصول کنترل کیفیت، روشهای ارزیابی حسی، روشهای نمونه برداری و تعیین حجم نمونه

اهداف اختصاصی دانشجو در پایان دوره می تواند به اهداف زیر دست پیدا کند:
اهداف شناختی شناخت دانشجو از: ۱) انواع روشهای نمونه برداری ۲) استفاده از جداول نمونه برداری جهت پذیرش یا رد محصول ۳) دلایل کاربرد روش حواس سنجی ۴) ویژگیهای حسی ۵) روشهای سنجش دستگاهی ویژگیهای حسی اهداف مهارتی افزایش مهارت دانشجو در زمینه های:: ۱) ارتباط میان نمونه برداری و مدیریت بازرسی مواد غذایی ۲) نحوه بازرسی مواد غذایی ۳) نحوه نمونه برداری و انتقال ماده غذایی به آزمایشگاه ۴) نمونه برداری از مواد غذایی فله، منجمد، مایع، بسته بندی شده و مواد غذایی در حالت پویا ۵) روشهای آنالیز حسی مواد غذایی اهداف نگرشی افزایش دید و نگرش دانشجو در زمینه های: ۱) اهمیت نمونه برداری ۲) اصول کنترل کیفیت آماری ۳) نمودار کنترل میانگین و دامنه تغییرات ۴) مهمترین نمودارهای کنترل برای ویژگیهای کمی ۵) مهمترین نمودارهای کنترل برای ویژگیهای کیفی ۶) تفسیر نمودارهای کنترل
روش ارائه درس
راهبرد آموزشی - روش سخنرانی با استفاده از ویدئو پروژکتور - روش بحث گروهی روش تدریس حضوری - روش سخنرانی با استفاده از ویدئو پروژکتور

- ارائه مقالات توسط دانشجویان به صورت گروهی در مورد برخی از بحثهای مطرح شده
- روش بحث گروهی
- ارائه فیلم آموزشی
- حل مسئله و انجام پروژه

روش تدریس الکترونیکی

.....

منابع آموزشی

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
- نقندریان، 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 میکوتوکسین 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 ۲۸۳۶

تجهیزات و امکانات آموزشی

- پاورپوینت
- فیلم کمک آموزشی
- بازدید

نوع ارزشیابی	شیوه ارزشیابی دانشجو	نمره
ارزشیابی تکوینی (میان دوره)	• میان ترم	۶
	• شرکت در بحث های هر جلسه و حل مسئله	۳
	•	

۸	• امتحان پایان ترم تشریحی:	ارزشیابی پایانی
۳	• ارائه سمینار کلاسی	(پایان دوره)
۲۰	جمع کل	

ارزشیابی برنامه: لطفا در انتهای ترم برای ارزشیابی ترمی به لینکی که با همین عنوان در سایت دانشکده قرار داده شده است ، مراجعه فرمایید.

گروه هدف: دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی		سال ورودی: ۱۴۰۳		زمان ارائه درس: نیمسال اول (ترم ۱۴۰۴-۱۴۰۳)		
روز	تاریخ	ساعت	عنوان جلسات	استاد	مکان	روش ارائه / رسانه
۱	دوشنبه	۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	اهمیت نمونه برداری- تعاریف و اصطلاحات متداول	دکتر عباسی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۲	دوشنبه	۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	انواع روشهای نمونه برداری و اهداف آن	دکتر عباسی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت بازدید فیلم کمک آموزشی
۳	دوشنبه	۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	حل مسائل نمونه برداری	دکتر عباسی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۴	دوشنبه	۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	اصول بازرسی مواد غذایی	دکتر عباسی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۵	دوشنبه	۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	آنالیز حسی مواد غذایی- تعریف و اصطلاحات متداول	دکتر عباسی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۶	دوشنبه	۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	تشکیل گروههای ارزیاب حسی و شرایط ارزیابی حسی	دکتر عباسی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۷	دوشنبه	۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	انواع روشهای آزمون محصول گرا و مصرف کننده گرا	دکتر عباسی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت فیلم کمک آموزشی
۸	دوشنبه	۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	انواع روشهای رتبه بندی و امتیاز دهی	دکتر عباسی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	پاورپوینت

پاورپونت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباسی	حل مسائل ارزیابی حسی	۱۲:۳۰-۱۴:۳۰		دوشنبه	۹
پاورپونت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباسی	امتحان میان ترم	۱۲:۳۰-۱۴:۳۰		دوشنبه	۱۰
پاورپونت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباسی	اصول کنترل کیفیت آماری	۱۲:۳۰-۱۴:۳۰		دوشنبه	۱۱
پاورپونت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباسی	انحرافات فرآیند تولید	۱۲:۳۰-۱۴:۳۰		دوشنبه	۱۲
پاورپونت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباسی	نمودار کنترل وصفی ها	۱۲:۳۰-۱۴:۳۰		دوشنبه	۱۳
پاورپونت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباسی	حل مسائل	۱۲:۳۰-۱۴:۳۰		دوشنبه	۱۴
پاورپونت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباسی	نمودار کنترل برای مشخصه های متغیر و ریسک مصرف کننده و تولید کننده	۱۲:۳۰-۱۴:۳۰		دوشنبه	۱۵
پاورپونت فیلم کمک آموزشی	سالن کنفرانس ۱ دانشکده تغذیه	دکتر عباسی	حل مسائل	۱۲:۳۰-۱۴:۳۰		دوشنبه	۱۶