



بسمه تعالی

معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: کنترل کیفی پیشرفته	نیمسال تحصیلی: نیمسال اول سال تحصیلی ۱۴۰۴-۱۴۰۵
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی	گروه آموزشی: تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: ۵/۰ واحد نظری - ۵/۰ واحد عملی روز و ساعت برگزاری: یکشنبه - ساعت ۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	دروس پیشنهادی: - محل برگزاری: دانشکده علوم پزشکی مراغه - کلاس ۱
نام مدرس / مدرسین: دکتر سمیرا بیک زاده نام مدرس مسئول درس: دکتر سمیرا بیک زاده روزهای تماس با مدرس مسئول درس: شنبه تا چهارشنبه - ساعت ۷:۳۰ تا ۱۷:۳۰ آدرس دفتر: دانشکده علوم پزشکی مراغه - اتاق ۴۸ تلفن: ۰۴۱۳۷۲۷۵۵۵۱-۲۵۱ پست الکترونیک: samira.beikzadeh@mrgums.ac.ir	
- هدف کلی درس: آشنایی با مفهوم، ضرورت و نحوه طراحی آزمایش، استنتاج بیشترین اطلاعات از کمترین تعداد آزمایش ها و تحلیل و تفسیر نتایج تحقیق، مهارت به کارگیری نرم افزارهای مرتبط با طراحی آزمایش و بهینه سازی	
اهداف اختصاصی (اهداف شامل حیطه های مختلف یادگیری شامل شناختی، نگرشی و رفتاری، و مهارتی باشد): از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند:	
۱. آشنایی دانشجویان با تعریف ارزیابی حسی آشنا شده و فرق ارزیابی حسی محصول گرا و مصرف کننده گرا (حیطه شناختی و مهارتی) ۲. آشنایی دانشجویان با پیش نیازهای تجهیزاتی لازم جهت ارزیابی حسی و طراحی یک مرکز ارزیابی حسی ساده (حیطه شناختی و مهارتی) ۳. آشنایی دانشجویان با انواع خطاهای ارزیابی حسی (حیطه شناختی و مهارتی) ۴. آشنایی دانشجویان با فرق مقیاس های مختلف مورد استفاده در ارزیابی حسی (حیطه شناختی و مهارتی) ۵. آشنایی دانشجویان با انواع ارزیابی های مصرف کننده گرا (ترجیح دوتایی) (حیطه شناختی و مهارتی) ۶. آشنایی دانشجویان با انواع تست های پذیرش ارزیابی حسی (حیطه شناختی و مهارتی) ۷. آشنایی دانشجویان با انواع تقلبات و خطرات ناشی از آنها در مواد غذایی (حیطه شناختی و مهارتی) ۸. آشنایی دانشجویان با انواع روش های آشکارسازی تقلبات در مواد غذایی (حیطه شناختی و مهارتی)	
شیوه تدریس: سخنرانی تعاملی، پرسش و پاسخ، و ارائه تمرین کلاسی	
مواد و وسایل آموزشی: وایت بورد، ویدئو پروژکتور (PowerPoint)	
شیوه ارزشیابی دانشجویان: ۱- حضور فعال، مداوم و بدون غیبت ۲- پروژه کلاسی ۳- امتحان میان ترم	

۴- امتحان پایان ترم
تاریخ امتحان میان ترم: ۱۴۰۴/۰۹/۲۳ تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۴/۱۰/۳۰ سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: (حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.) حضور فعال در کلاس، شرکت در بحث و پاسخگویی به سوالات (۵/۰ نمره)
مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجویان: حضور فعال در کلاس و عدم غیبت (طبق آیین نامه مصوب آموزش دانشکده علوم پزشکی مراغه) (۵/۰ نمره)
وظایف و تکالیف دانشجویان: حضور فعال و شرکت در کلاس، مشارکت در پرسش و پاسخ و فعالیت های کلاسی
منابع اصلی درس: 1. Basic sensory methods for food evaluation (B.M. Watts et al, 1989) 2. Sensory Evaluation of Food, Harry T. Lawless, Hildegard Heymann (2010) 3. Introduction to statistical quality control (Montgomery, D) سایر منابع (مقاله و سایر مستندات مفید):

جدول زمان بندی برنامه درسی شیمی مواد غذایی ۱				
روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
یکشنبه جلسه ۱	۱۲:۳۰-۱۴	آشنایی با دانشجویان، معرفی اهداف درس، معرفی منابع، نحوه ارزشیابی تعریف ارزیابی حسی آشنا شده و فرق ارزیابی حسی محصول گرا و مصرف کننده گرا	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی
یکشنبه جلسه ۲	۱۲:۳۰-۱۴	پیش نیازهای تجهیزاتی لازم جهت ارزیابی حسی و طراحی یک مرکز ارزیابی حسی ساده	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی
یکشنبه جلسه ۳	۱۲:۳۰-۱۴	انواع خطاهای ارزیابی حسی	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی
یکشنبه جلسه ۴	۱۲:۳۰-۱۴	فرق مقیاس های مختلف مورد استفاده در ارزیابی حسی	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی
یکشنبه جلسه ۵	۱۲:۳۰-۱۴	امتحان میان ترم	دکتر بیک زاده	-
یکشنبه جلسه ۶	۱۲:۳۰-۱۴	انواع ارزیابی های مصرف کننده گرا (ترجیح دوتایی)	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی

یکشنبه جلسه ۷	۱۴-۱۲:۳۰	انواع تست های پذیرش ارزیابی حسی	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی
یکشنبه جلسه ۸	۱۴-۱۲:۳۰	انواع تقلبات و خطرات ناشی از آنها در مواد غذایی	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی
یکشنبه جلسه ۹	۱۴-۱۲:۳۰	انواع روش های آشکارسازی تقلبات در مواد غذایی	دکتر بیک زاده	مرور مطالب تدریس شده - آمادگی برای مطالب جلسه بعدی