



فرم طرح دوره درس نظری و عملی

(Course Plan)



نام درس: کنترل کیفیت مواد غذایی ۱		گروه آموزشی: صنایع غذایی		دانشکده: بهداشت	
				نیمسال: اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴	
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی صنایع غذایی		نام و شماره درس:			
محل برگزاری: دانشکده بهداشت		روز و ساعت برگزاری: دوشنبه ساعت ۱۴			
تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۲ واحد نظری					
دروس پیش نیاز: تجزیه مواد غذایی و میکروبیولوژی مواد غذایی					
نام مدرسین: دکتر شاملو			نام مسئول درس: دکتر شاملو		
تلفن و روزهای تماس:			آدرس دفتر: دانشکده بهداشت		
آدرس Email: e.shamloo@yahoo.com					
هدف / اهداف کلی درس در ابعاد دانشی، نگرشی و مهارتی:					
شناخت دانشجویان از نحوه کنترل کیفیت فرایند تولید فرآورده های غذایی، راههای کنترل فیزیکی، شیمیایی و حسی محصولات تولیدی و کنترل تقلبات و در نتیجه کاهش ضایعات و بهبود بهره وری است.					
اهداف اختصاصی (ویژه) درس در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی:					
هدف از این درس، آشنایی دانشجویان با مفاهیم اولیه کنترل کیفیت و چگونگی نظارت و همچنین آشنایی با نمودار های کنترل کیفیت و استاندارد های و تدوین استاندارد است. جهت درک مفاهیم بیشتر از این درس نیاز است که دانشجویان از دروس شیمی مواد غذایی و تجزیه مواد غذایی تسلط لازم و کافی داشته باشد.					

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی مشهد

نیمسال اول/دوم:		جدول زمان بندی ارائه درس:			
ردیف	تاریخ	ساعت	موضوع	مدرس	آمادگی دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱	جلسه ۱	۱۴	مقدمه، تعریف واژه ها، تاریخچه کنترل کیفیت، اهمیت روشهای آماری کنترل کیفیت	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۲	جلسه ۲	۱۴	تفاوت کیفیت و مرغوبیت-تفاوت کنترل کیفیت و بازرسی	دکتر شاملو	مطالعه و مرور جلسات قبلی
۳	جلسه ۳	۱۴	لزوم کنترل کیفیت و عوامل موثر بر کیفیت	دکتر شاملو	مطالعه و مرور

جدول زمان بندی ارائه درس:		نیمسال اول/دوم:		
ردیف	تاریخ	ساعت	موضوع	مدرس
				آمادگی دانشجویان قبل از شروع کلاس
				جلسات قبلی
۴	جلسه ۴	۱۴	ابزارهای کنترل کیفیت، نمودار علت معلول	دکتر شاملو
۵	جلسه ۵	۱۴	نمودار هیستوگرام، برگه های بازبینی، نمودار پارتو، نمودار پراکندگی و	دکتر شاملو
۶	جلسه ۶	۱۴	انواع توزیع ها شامل توزیع دوجمله ای، پواسون، نرمال با ذکر مثال های صنایع غذایی	دکتر شاملو
۷	جلسه ۷	۱۴	ادامه انواع توزیع ها شامل توزیع دوجمله ای، پواسون، نرمال با ذکر مثال های صنایع غذایی	دکتر شاملو
۸	جلسه ۸	۱۴	مقیاس Z، فرضیه های آماری با ذکر مثال های صنایع غذایی	دکتر شاملو
۹	جلسه ۹	۱۴	میان ترم	دکتر شاملو
۱۰	جلسه ۱۰	۱۴	اصول HACCP و GMP	دکتر شاملو
۱۱	جلسه ۱۱	۱۴	اصول HACCP و GMP	دکتر شاملو
۱۲	جلسه ۱۲	۱۴	ضریب همبستگی رگرسیون و کارایی فرایند تولید	دکتر شاملو
۱۳	جلسه ۱۳	۱۴	آشنایی با اهداف استفاده از نمودارهای کنترل و انواع نمودارهای کنترل	دکتر شاملو
۱۴	جلسه ۱۴	۱۴	ادامه آشنایی با اهداف استفاده از نمودارهای کنترل و انواع نمودارهای کنترل	دکتر شاملو
۱۵	جلسه ۱۵	۱۴	ادامه آشنایی با اهداف استفاده از نمودارهای کنترل و انواع نمودارهای کنترل	دکتر شاملو
۱۶	جلسه ۱۶	۱۴	ارائه دانشجویان	دکتر شاملو
۱۷	جلسه ۱۷	۱۴	ارائه دانشجویان	دکتر شاملو

منابع اصلی درس (فارسی و لاتین):

کنترل کیفیت آماری، تالیف دکتر کاظم نقندریان، انتشارات علم و صنعت

منابع فرعی درس:

- ۱
- ۲
- ۳

روش تدریس:

سخنرانی، استفاده از پاورپوینت، فیلم و عکسهای آموزشی، پرسش و پاسخ و بحث گروهی در کلاس یا در صورت مجازی بودن در سامانه نوید

وظایف فراگیران:

حضور به موقع در کلاس و انجام تکالیف در طول ترم

نحوه ارزیابی دانشجو و بارم مربوطه:

میان ترم: ۸ نمره

پایان ترم: ۱۰ نمره

مشارکت و حضور در کلاس: ۲ نمره

سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس:
طبق مقررات

سایر تذکرات:

حضور به موقع و منظم در کلاس

رعایت انضباط و عدم غیبت غیر موجه

احترام به کلاس در ساعت درس

مشارکت در بحث های کلاس و فعالیت های آموزشی رهای مهم برای دانشجویان: