

دانشگاه علوم پزشکی تبریز

معاونت آموزشی

گروه علوم و صنایع غذایی

**برنامه مدون ارزیابی دانشجو**

**در گروه علوم و صنایع غذایی**

آبان ماه 1402

**فهرست مطالب**

* تدوین طرح دوره و دروس در گروهها ( که در آن وظایف اعضای هیئت علمی گروه ها مشخص شده است)
* تهیه جدول نحوه ارزشیابی دانشجوها به تفکیک هر یک از دروس بعهده گروههای آموزشی در ابتدای هر ترم
* تدوین بلوپرینت آزمون ها در گروه های آموزشی دانشکده
* طراحی و اجرای صحیح آزمونها در گروه های آموزشی
* برنامه ریزی و هماهنگی در خصوص مکان و زمان برگزاری آزمون های گروه های مختلف دانشکده در مرکز آزمون دانشکده/ دانشگاه
* تحویل سوالات طراحی شده قبل از اجرای آزمون ها در مرکز آزمون دانشکده / دانشگاه
* نحوه حضور اعضای هیئت علمی در روز برگزاری آزمونها
* اعلام به موقع نتایج آزمون ها و ثبت نتایج در سامانه هم آوا
* رسیدگی به اعتراض دانشجویان
* نحوه نگه داری سابقه آزمون ها در گروهها
* تحلیل کمی و کیفی سوالات آزمون ها در گروههای آموزشی
* ارائه و دریافت بازخورد در خصوص نتایج آزمون در گروههای آموزشی
* اصلاح سوالات مشکل دار در گروههای آموزشی

**فرایند تدوین طرح دوره و طرح دروس در گروههای آموزشی (دربرگیرنده وظایف اعضای هیئت علمی گروه ها):**

* **تدوین طرح دوره با ارائه قالب طرح دوره و تکمیل مشخصات واحد/ واحدهای درسی و مشخصات مدرسین درس توسط استاد/ استاد مسئول درس آغاز می شود. اگر درس مربوطه دارای چندین استاد باشد، در یک جلسه مشترک ، مدرسین درس در خصوص اهداف اختصاصی ، روشهای تدریس و ارزیابی دانشجویان برای آن درس بحث و تقسیم کار بین مدرسین را انجام می دهند.**
* **اگر درس مربوطه دارای چندین استاد باشد، پیش نویس طرح دوره توسط استاد مسئول درس آماده شده است، به همه اساتید آن درس ارسال می شود تا اهداف مربوط به تدریس خودخود را تکمیل نمایند.**
* **طرح دوره پس از تکمیل اطلاعات، توسط استاد / استاد مسئول درس به مدیر گروه ارسال می گردد.**
* **طرح دوره از نظر مطابقت با کوریکولوم و اهداف در شورای گروه بررسی شده و پس از تایید نهایی به استاد/ استاد مسئول درس عودت داده می شود و پس از اعمال اصلاحات مورد نیاز در وب سایت گروه بارگذاری می گردد.**
* **تدوین طرح درس و طرح جلسه توسط هر یک از اساتید انجام می شود و بارگذاری آن در وب سایت ضرورت ندارد.**

**اطلاع رسانی نحوه ارزشیابی دانشجوها به تفکیک هر یک از دروس**

* **نحوه ارزشیابی دانشجویان در قالب جدول در متن طرح های دوره نگارش شده و در ابتدای نیمسال تحصیلی و اولین جلسه کلاس، توسط مسئول درس مربوطه به دانشجویان اطلاع رسانی می گردد.**

|  |
| --- |
| **جدول نحوه ارزشیابی دانشجویان** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| نام درس | نوع واحد | | دانشکده ارائه کننده درس | نوع آزمون پایانی | گروه هدف |
|  | نظری | عملی | دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی |  | دانشجویان کارشناسی علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان کارشناسی علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان کارشناسی علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان کارشناسی علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان کارشناسی علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان کارشناسی علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان کارشناسی علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان کارشناسی علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی |
| ریاضیات | 3 | - | آزمون میان ترم و پایان ترم |
| فیزیک | 2 | 1 | در طول دوره (کوئیز، تکالیف، امتحان،میان ترم و ...) و آزمون پایانی کتبی |
| شیمی عمومی | 2 | 1 | نظری: الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... ) بارم : 5 نمره  ب ) پایان دوره : آزمون تستی و تشریحی بارم : 15 نمره  عملی: الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... ) : کار عملی وتکالیف بارم : 10 نمره  ب ) پایان دوره : آزمون تستی و تشریحی بارم : 10 نمره |
| شیمی آلی | 2 | 1 | آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس: مرور درس جلسات قبل و پرسش سوالات يا ابهامات مربوطه؛ پيش مطالعه درس هر جلسه؛ آمادگي براي پاسخ به سوالات احتمالي كه بصورت كتبي يا شفاهي در ابتداي هر جلسه مطرح خواهد شد. |
| فیزیولوژی | 2 | - | الف)در طول دوره: تکالیف و فعالیت کلاسی، پرسش و پاسخ کلاسی، امتحان میان ترم بارم:6  ب)پایان دوره: تستی و تشریحی کوتاه پاسخ بارم: 14  حداقل نمره قبولی برای این درس: 10  تعداد ساعات مجاز غیبت برای این واحد درسی: چهار جلسه |
| میکروبیولوژِی عمومی و انگل شناسی | 2 | 1 | نظری: پرسش و پاسخ در کلاس  کنفرانس کوتاه مدت کلاسی توسط دانشجویان  پاسخ کوتاه و تستی چها گزینه ای آخر ترم  عملی: پرسش و پاسخ در کلاس، تشخیص با میکروسکوپ و آزمون پایانی |
| اصول کامپیوتر | 0/5 | 0/5 | براساس آزمونهای طول ترم و آزمون نهایی و تسلط دانشجو در کار با کامپیوتر |
| شیمی تجزیه | 2 | 1 | نظری: الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... ) : ----- بارم : 5 نمره  ب ) پایان دوره : آزمون تستی و تشریحی بارم : 15 نمره  عملی: براساس گزارش کار عملی در طول ترم وآزمون آزمون نهایی |
| شیمی فیزیک | 2 | 1 | نظری : براساس آزمونهای طول ترم وآزمون آزمون نهایی  عملی: براساس گزارش کار عملی در طول ترم وآزمون آزمون نهایی |
| بیوشیمی عمومی | 2 | 1 | نظری : براساس آزمونهای طول ترم وآزمون آزمون نهایی  عملی: براساس گزارش کار عملی در طول ترم وآزمون آزمون نهایی |
| آمار مقدماتی | 2 | - | براساس آزمونهای طول ترم وآزمون آزمون نهایی |
| شیمی مواد غذایی (1) | 3 | - | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... )  ب ) پایان دوره |
| شیمی مواد غذایی (2) | 3 | - | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |
| میکروبیولوژی مواد غذایی | 2 | 2 | نظری : الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم عملی: براساس گزارش کار عملی در طول ترم وآزمون آزمون نهایی |
| اصول مدیریت | 2 | - | الف ) در طول دوره ( ارزشیابی در پایان جلسات ) بارم : 2 نمره  ب) امتحان میان ترم بارم: 2نمره  ج ) پایان دوره بارم : 4 نمره  د) مشارکت و حضور فعالانه در کلاس بارم : 2 نمره |
| بهداشت و ایمنی در صنایع غذایی | 2 | - | تکلیف درسی، امتحان پایان ترم |
| اصول تغذیه | 2 | - | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... ) : ----- بارم : 5 نمره  ب ) پایان دوره : آزمون تستی و تشریحی بارم : 15 نمره |
| اصول مهندسی صنایع غذایی | 3 | - | امتحان کتبی |
| تجزیه دستگاهی مواد غذایی | 2 | - | نظری : براساس آزمونهای طول ترم وآزمون آزمون نهایی  عملی: براساس گزارش کار عملی در طول ترم وآزمون آزمون نهایی |
| مسمومیت های غذایی | 1 | - | تکلیف درسی، امتحان میان ترم و پایان ترم |
| اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی | 2 | - | الف ) در طول دوره: تکالیف و فعالیت کلاسی، پرسش و پاسخ کلاسی، امتحان میان ترم بارم: 5  ب ) پایان دوره: تشریحی بارم: 15  حداقل نمره قبولي برای این درس: 10  تعداد ساعات مجاز غيبت برای این واحد درسی : طبق آئین نامه های آموزشی مصوب (17/4 درس نظری، 17/2 درس عملی و آزمایشگاهی، در دروس کارگاهی و کارآموزی و کارورزی از 10/1 مجموع ساعات تجاوز نکند) |
| روشهای بررسی و پژوهش | 2 | - | براساس آزمونهای طول ترم وآزمون آزمون نهایی و پروژه های انفرادی |
| زبان تخصصی | 2 | - | راساس آزمونهای طول ترم وآزمون آزمون نهایی شامل ترجمه، حل تمرینهای هر فصل، معانی و لغات تخصصی |
| تجزیه مواد غذایی | 2 | 2 | نظری : براساس آزمونهای طول ترم وآزمون آزمون نهایی  عملی: براساس گزارش کار عملی در طول ترم وآزمون آزمون نهایی |
| کنترل کیفیت مواد غذایی (1) | 2 | 2 | نظری : بصورت امتحانات در طول ترم و پایان ترم توام با مطالعه موردی به صورت کار گروهی  عملی: براساس گزارش کار عملی در طول ترم وآزمون آزمون نهایی |
| کنترل کیفیت مواد غذایی (2) | 2 | 1 | نظری : بصورت امتحانات در طول ترم و پایان ترم توام با مطالعه موردی به صورت کار گروهی  عملی: براساس گزارش کار عملی در طول ترم وآزمون آزمون نهایی |
| میکروبیولوژی صنعتی | 2 | - | تکلیف کلاسی و امتحان پایان ترم |
| صنایع غلات | 2 | - | فعالیت کلاسی، امتحان میان ترم و پایان ترم |
| صنایع گوشت | 2 | - | تکلیف کلاسی و امتحان پایان ترم |
| صنایع شیر و لبنیات | 2 | - | آزمون کتبی |
| صنایع روغن | 2 | - | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ..... )  ب ) آزمون پایان دوره |
| صنایع سبزی، میوه و کنسرو | 2 | - | میان ترم:5نمره  پایان ترم: 15نمره  حداقل نمره قبولی برای این درس: 10  تعداد ساعات مجاز غیبت برای این واحد درسی: 6 ساعت برابر با 3جلسه 2ساعته |
| صنایع قند | 2 | - | میانترم: 5  پایانترم: 15  تکالیف و فعالیت کلاسی: نمره مثبت  حداقل نمره قبولي برای این درس : 10  تعداد ساعات مجاز غيبت برای این واحد درسی : 17/4 جلسات درس نظری |
| صنایع قنادی و نوشیدنی ها | 2 | - | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ..... )  ب ) آزمون پایان دوره |
| صنایع بسته بندی | 2 | - | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ..... )  ب ) آزمون پایان دوره |
| اثر فرایند بر مواد غذایی | 1 | - | میان ترم:5نمره  پایان ترم: 15نمره  حداقل نمره قبولی برای این درس: 10  تعداد ساعات مجاز غیبت برای این واحد درسی: 4 ساعت برابر با 2جلسه 2ساعته |
| سمینار صنایع غذایی | 1 | - | محتوای علمی سمینار، نحوه تنظیم و نگارش، چگونگی ایراد سخنرانی، استفاده از وسایل سمعی و بصری، توانایی پاسخگویی به سوالات، حضور فعال در طول ترم |
| اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی  خوردگی در صنایع غذایی | 2 | - | در مجموع از 20 امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد. |
| اصول اقتصاد و مدیریت صنعتی | 2 | - | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... ) بارم :ارائه تکالیف و مشارکت فعال 4 نمره میان ترم 4 نمره  ب ) پایان دوره بارم : 12نمره |
| کارآموزی در عرصه در واحدهای تولیدی صنایع غذایی | - | - | در طول دوره (گواهی ارزشیابی حضور فعال به مدت 102 ساعت از مدیر واحد تولیدی مربوطه)  پایان دوره : تهیه گزارش کتبی از طول دوره کارآموزی و آزمون شفاهی و کتبی |
| کارآموزی در عرصه مراکز کنترل کیفیت مواد غذایی | - | - | الف ) در طول دوره: تهیه گزارش کار  ب ) پایان دوره: امتحان کتبی یا شفاهی |
| سیستم های اطلاع رسانی پزشکی | 0/5 | 0/5 | دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... ) انجام تکالیف ارائه شده بارم :5 نمره  ب ) پایان دوره آزمون عملی بارم : 15 نمره | دانشجویان کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی |
| کنترل کیفی مواد غذایی مقدماتی 1 (تئوری) | 2 | - | بخش دکتر قاسم پور:  الف) در طول دوره: تکالیف و فعالیت کلاسی، پرسش و پاسخ کلاسی، امتحان میان ترم بارم:5  ب) پایان دوره:تشریحی کوتاه و بلند پاسخ بارم:15  بخش دکتر محمودزاده:  میان ترم:5نمره  پایان ترم:15نمره  حداقل نمره قبولی برای این درس:12  تعداد ساعات مجاز غیبت برای این واحد درسی :بر اساس کوریکولوم |
| کنترل کیفی مواد غذایی مقدماتی 1 (عملی) | - | 2 |  |
| شیمی مواد غذایی پیشرفته | 2 | - | امتحان میان ترم – امتحان پایان ترم  میزان مشارکت در انجام تکالیف و طرح سوال  الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |
| میکروبیولوژی مواد غذایی پیشرفته | 2 | 1 | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |
| مهندسی صنایع غذایی پیشرفته | 2 | - | حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز |
| تجزیه دستگاهی پیشرفته | 1 | 1 | فعاليت در آزمايشگاه، گزارش کار، آزمون در حين دوره، پايان ترم نظري و عملي  حداقل نمره قبولي برای این درس: 14  تعداد ساعات مجاز غيبت برای این واحد درسی : 4/17 دروس نظری و 2/17 دروس عملی |
| فرآیندهای پیشرفته مواد غذایی | 3 | - | حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز |
| کنترل کیفی مواد غذایی پیشرفته | 2/5 | 0/5 | بخش دکتر قاسم پور:  الف) در طول دوره: تکالیف و فعالیت کلاسی، پرسش و پاسخ کلاسی، امتحان میان ترمبارم:5  ب) پایان دوره:تشریحی کوتاه و بلند پاسخبارم:15  بخش دکتر محمودزاده:  میان ترم:5نمره  پایان ترم:15نمره  حداقل نمره قبولی برای این درس:12  تعداد ساعات مجاز غیبت برای این واحد درسی :بر اساس کوریکولوم |
| سمینار | 1 | - | براساس آزمونهای طول ترم و آزمونهای نهایی و نیز تهیه و ارائه مقاله |
| ایمنی مواد غذایی | 2 | - | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ..... )  ب ) آزمون پایان دوره |
| خواص بیوفیزیک مواد غذایی | 1 | 1 | بخش دکتر محمودزاده:  میان ترم: 5 نمره  پایان ترم: 15 نمره  بخش دکتر قاسم پور:  پایان ترم:14  ارائه کلاسی:3  ارائه گزارش کارو فعالیت کلاسی:3  حداقل نمره قبولی برای این درس:12  تعداد ساعات مجاز غیبت برای این واحد درسی:17/4جلسات درس نظری و 17/2جلسات درس عملی |
| پایان نامه | - | 6 | مطابق مفاد آئین نامه آموزشی مقطع کارشناسی ارشد ناپیوسته مصوب شورای عالی برنامه ریزی علوم پزشکی |
| صنایع غلات پیشرفته | 1/5 | 0/5 | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ..... )  ب ) آزمون پایان دوره |
| صنایع لبنیات پیشرفته | 1/5 | 0/5 | برای هر کدام از موارد حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز تعلق می­گیرد. |
| بیوتکنولوژی مواد غذایی پیشرفته | 1/5 | 0/5 | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ..... )  ب ) آزمون پایان دوره |
| روش تحقیق | 2 | - | ارائه پروپوزال تنظیم شده 35%  مشارکت در بحث های کلاسی 15%  امتحان پایان ترم ( سوالات تشریحی ) : 50% |
| اصول ارائه مقاله نویسی به زبان انگلیسی | 2 | - | 1. تهیه پوستر 2. آزمون پایان ترم 3. فعالیت کلاسی |
| سیستم های اطلاع رسانی پزشکی | 0/5 | 0/5 | دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... ) انجام تکالیف ارائه شده بارم :5 نمره  ب ) پایان دوره آزمون عملی بارم : 15 نمره | دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی  دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی  دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی |
| عفونت ها و مسمویت های میکروبی مواد غذایی | 1 | 2 | تکلیف کلاسی – امتحان پایان ترم |
| ایمنی شیمیایی مواد غذایی | 1 | 2 | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... )  ب ) پایان دوره |
| بهداشت و ایمنی شیر و فرآورده ها | 1 | 1 | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... )  ب ) پایان دوره |
| ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده ها | - | 2 | تکلیف کلاسی – امتحان پایان ترم |
| ایمنی غلات، میوه و سبزی | - | 2 | لف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... ) انجام تکالیف ارائه شده بارم :5 نمره  ب ) پایان دوره آزمون عملی بارم : 15 نمره  حداقل نمره قبولی: 12 |
| سیستم های مدیریت ایمنی غذا | - | 2 | حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ  امتحان کتبی پایان ترم |
| روش های نمونه برداری مواد غذایی | - | 2 | حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ  امتحان کتبی پایان ترم |
| سمینار | 1 | - | نحوه نگارش کتبی گزارش  نحوه ارائه شفاهی سمینار در کلاس |
| پروژه | 1 | - | نحوه نگارش کتبی گزارش  نحوه ارائه شفاهی سمینار در کلاس |
| پایان نامه | 6 |  | ارائه مقاله از کار انجام شده  نحوه نگارش پایان نامه، کیفیت کار انجام شدهدر رسیدن به اهداف  نحوه بیان و پاسخ به سوالات در جلسه دفاع  نظر استاد راهنما، اساتید مشاور و داوران |
| اپیدمیولوژی و روشهای ارزیابی خطر | - | 2 | فعالیتهای کلاسی- آزمون میان ترم و پایان ترم  حداقل نمره قبولي برای این درس : 14  تعداد ساعات مجاز غيبت برای این واحد درسی : 4 جلسه از 17 جلسه نظری |
| ایمنی  آب آشامیدنی و نوشیدنی ها | 0/5 | 1/5 | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... )  ب ) پایان دوره |
| ایمنی و کیفیت روغنها و چربیهای خوراکی | 0/5 | 1/5 | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... ) بارم : 5 نمره  ب ) پایان دوره بارم : 15 نمره |
| استانداردها و قوانین مواد غذایی | - | 2 | مشارکت در بحثهای گروهی، پاسخ به سواالت، ارائه سمینار کالسی,ازمون میان ترم وپایان ترم |
| روشهای تجزیه دستگاهی مواد غذایی | 1 | 1 | فعاليت در آزمايشگاه، گزارش کار، آزمون در حين دوره، پايان ترم نظري و عملي  حداقل نمره قبولي برای این درس: 14  تعداد ساعات مجاز غيبت برای این واحد درسی : 4/17 دروس نظری و 2/17 دروس عملی |
| روش تحقیق | - | 2 | ارائه پروپوزال تنظیم شده 35%  مشارکت در بحث های کلاسی 15%  امتحان پایان ترم ( سوالات تشریحی ) : 50% |
| کنترل کیفیت آماری مواد غذایی | - | 2 | بخش دکتر محمودزاده:  میان ترم: 5 نمره  پایان ترم: 15 نمره  بخش دکتر قاسم پور:  پایان ترم:14  ارائه کلاسی:3  ارائه گزارش کارو فعالیت کلاسی:3  حداقل نمره قبولی برای این درس:12 |
| شيمي مواد غذايي پیشرفته | 2 | - | دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی | الف) در طول دوره: تکالیف و فعالیت کلاسی، پرسش و پاسخ کلاسی، امتحان میان ترم بارم: 5  ب) پایان دوره: تشریحی کوتاه و بلند پاسخ بارم: 15  حداقل نمره قبولي برای این درس: 10  تعداد ساعات مجاز غيبت برای این واحد درسی: طبق آئین نامه های آموزشی مصوب (17/4 درس نظری، 17/2 درس عملی و آزمایشگاهی، در دروس کارگاهی و کارآموزی و کارورزی از 10/1 مجموع ساعات تجاوز نکند) | دانشجویان دکتری علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان دکتری علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان دکتری علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی  دانشجویان دکتری علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی |
| رئولوژي مواد غذايي پيشرفته | 2 | 1 | میان ترم: 5نمره  پایان ترم: 15نمره  حداقل نمره قبولی برای این درس:14  تعداد ساعات مجاز غیبت برای این واحد درسی: 3جلسه 2ساعته (بخش نظری)  2جلسه 2ساعته (بخش عملی) |
| شيمي عطر و طعم | 2 | 1 | فعالیت کلاسی  آزمون میان ترم و پایان ترم |
| فرمولاسيون مواد غذايي | 2 | - | حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 امتیاز |
| مواد غذايي زيست فعال | 2 | - | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |
| مدل سازي فرآيند مواد غذايي | 2 | - | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |
| مسائل وِيژه كنترل كيفي مواد غذايي | 0 | 1 | بر اساس گزارش عملی و نحوه ارائه آن در تجزیه و تحلیل داده ها |
| سمينار صنايع غذايي (1) | 0 | 1 | ارزشیابی دانشجویان با تکمیل پرسشنامه مربوطه و ارزیابی استاد براساس انتخاب موضوع، نحوه ارائه مطالب و استفاده مطلوب از وسایل سمعی بصری، توانایی پاسخگویی به سوالات، نحوه تنظیم و نگارش گزارش و استفاده بهینه از منابع علمی جدید، شرکت فعال در سمینار سایر دانشجویان |
| سمينار صنايع غذايي (2) | 0 | 1 | ارزیابی دانشجو براساس نحوه تهیه و ارائه مطالب، توانایی پاسخگویی به سوالات |
| پايان نامه | 0 | 24 | توانمندی دانشجو اجرای طرح تحقیقاتی  بکارگیری روشها و تکنیکهای نوین در راستای پایان نامه  - انتقال اطلاعات کسب شده به دیگر مخاطبین  مشارکت در تولید علم و فن و بهره گیری از علوم و صنایع غذایی به منظور رفع نیازهای جامعه |
| نانوزيست فناوري | 2 | - | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |
| بسته بندي مواد غذايي پيشرفته | 2 | - | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |
| سم شناسي مواد غذايي | 3 | - | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |
| روشهاي نوين تجزيه و ارزيابي مواد غذايي | 1 | 1 | الف) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... ) : تکالیف و فعالیت کلاسی، پرسش و پاسخ کلاسی بارم: 5  ب) پایان دوره: تشریحی و تستی بارم : 15 |
| سیستم های اطلاع رسانی پزشکی | 5/0 | 5/0 | دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... ) انجام تکالیف ارائه شده بارم :5 نمره  ب ) پایان دوره آزمون عملی بارم : 15 نمره | دانشجویان دکتری بهداشت و ایمنی مواد غذایی  دانشجویان دکتری بهداشت و ایمنی مواد غذایی  دانشجویان دکتری بهداشت و ایمنی مواد غذایی  دانشجویان دکتری بهداشت و ایمنی مواد غذایی  دانشکده تغذیه و مواد غذایی/گروه علوم و صنایع غذایی |
| آمار و روش تحقیق پیشرفته | 1 | 1 | حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ، انجام تکلیف و امتحان کتبی پایان ترم |
| اصول تغذیه | 2 | - | تکالیف کلاسی، فعالیت کلاسی، ارائه کلاسی، امتحان پایان ترم |
| ایمنی و کیفیت مواد لبنی | 5/1 | 5/0 | در مجموع از20امتیاز کل، برای هر کدام از موارد حضور فعال در کالس، تحقیق کتابخانه ای، آزمون میان ترم و آزمون پایان ترم5امتیاز |
| سلامت میوه و سبزی | 5/1 | 5/0 | انجام تکالیف: 5نمره  انجام کارگروهی آزمایشگاهی: 5نمره  امتحان پایان ترم: 10نمره  حداقل نمره قبولی برای این درس:14  تعداد ساعات مجاز غیبت برای این واحد درسی: 6ساعت برابر با 3 جلسه 2 ساعته |
| ایمنی و کیفیت غلات و فرآورده ها | 5/1 | 5/0 | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |
| کنترل بهداشتی گوشت و فرآورده ها | 2 | 1 | حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ  ارائه گزارش کتبی بازدید علمی از کشتارگاهها و کارخانجات تولید فراورده های گوشتی  آزمون کتبی و ارائه یک کار عملی |
| ایمنی شیمیایی و سم شناسی مواد غذایی | 3 | - | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |
| آزمون های ایمنی شیمیایی و سم شناسی مواد غذایی | - | 1 | کوئیز: 10%  آزمون میان ترم: 10%  ارائه سمینار: 20%  آزمون پایان ترم 60% |
| میکروب شناسی مواد غذایی نظری | 3 | - | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |
| میکروب شناسی مواد غذایی عملی | - | 1 | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم کتبی و ارئه یک کار عملی |
| زیست فناوری مواد غذایی | 2 | - | حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ  امتحان کتبی پایان ترم |
| شیمی و بیوشیمی مواد غذایی | 2 | - | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |
| آنالیز ترکیبات مواد غذایی | 1 | 1 | الف ) در طول دوره ( کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم ...... ) : تکالیف و فعالیت کلاسی، پرسش و پاسخ کلاسی بارم: 5  ب ) پایان دوره: تشریحی بارم : 15 |
| سمینار | 1 | - | کیفیت نگارش کتبی گزارش سمینار  نحوه ارائه شفاهی سمینار در کلاس |
| کارآموزی در عرصه | - | 1 | درطول ترم:حضور فعال در انجام کارآموزی و رعایت نظم و مقررات کار و رسیدن به اهداف مورد نظر  پایان ترم: ارائه گزارش کارآموزی بصورت کتبی و تایید از سوی استاد راهنما |
| پایان نامه | - | 16 | توانمندی دانشجو اجرای طرح تحقیقاتی  بکارگیری روشها و تکنیکهای نوین در راستای پایان نامه  - انتقال اطلاعات کسب شده به دیگر مخاطبین  مشارکت در تولید علم و فن و بهره گیری از علوم و صنایع غذایی به منظور رفع نیازهای جامعه |
| فرمولاسیون، فرآوری و نگهداری مواد غذایی | 2 | - | حضور فعال در کلاس، تحقیق کتابخانه­ای، آزمون میان­ترم و آزمون پایان­ترم 5 |
| اثرات تغییرات آب و هوا بر ایمنی مواد غذایی | 2 | - | الف ) در طول دوره: پرسش و پاسخ شفاهی، کوئیز، تکالیف ، امتحان میان ترم  ب ) پایان دوره: امتحان پایان ترم |

**تدوین بلوپرینت آزمون ها در گروه های آموزشی**

* **قبل از شروع آزمونهای پایان ترم نامه راهنمای نحوه نگارش بلوپرینت آزمون و فرمت استاندارد آن توسط مدیر گروههای آموزشی به مسئولین دروس ارجاع می شود.**
* **بلوپرینت های تدوین شده توسط اعضای هیات علمی آماده شده به کارشناس گروه ارسال می گردد.**
* **بلوپرینت آزمونها در شورای گروه بررسی شده و با طرح دوره و اهداف آموزشی تطبیق داده می شود.**
* **آزمونهایی که از نظر مطابقت با کوریکولوم و یا تاکسونومی سوالات مناسب نباشند به اساتید طراح سوال برگردانده شده و فیدبک جهت بهبود سوالات داده می شود.**
* **سوالات مربوط به آزمونهای جامع و سرنوشت ساز، توسط اعضای گروه آموزشی بررسی و بازخورد ارائه می شود.**

**طراحی و اجرای صحیح آزمونها در گروه های آموزشی**

* **به منظور ارزیابی اهداف آموزشی در سه حیطه، از ابزارهای متناسب با سطوح مختلف هرم میلر استفاده می شود.**
* **استاد قبل از برگزاری آزمون، جدول مشخصات آزمون را براساس اهداف درس تهیه کرده و به گروه آموزشی ارائه می نماید.**
* **استاد ارائه دهنده درس مسئولیت طراحی سئوالات آزمون (در آزمون های کتبی) را برعهده دارد. همچنین استاد ارائه دهنده درس یا نماینده وی در صورت نیاز در زمان آزمون مربوطه در محل برگزاری آزمون حضور پیدا می کند.**
* **نمره موقت را استاد مسئول درس حداکثر در مدت یکهفته پس از آزمون بطور موقت در سامانه آموزشی ثبت و در عرض دو هفته ثبت نهایی می کند.**
* **در آزمون های تکوینی، استاد مسئول درس بازخورد لازم و به موقع را به دانشجویان ارائه می دهد.**
* **به منظور اطلاع دانشجویان از انتظارات دانشکده در زمینه ارزیابی دانشجو، نحوه نمره دهی آزمون و نحوه تاثیر ارزشیابی تکوینی در ارزیابی نهایی مشخص می شود و در ابتدای ترم به همراه طرح درس در اختیار دانشجویان قرار می گیرد.**
* **مسئولیت تصحیح آزمون های کتبی بر عهده استاد مربوطه میباشد.**
* **آزمون های**MCQ **با استفاده از نرم افزار و توسط کارشناس گروه تحلیل می گردد.**
* **تحلیل کمی آزمونهای تشریحی، شفاهی، OSCE، جور کردنی و صحیح غلط بصورت دستی و توسط کارشناس گروه و با نظارت استاد مسئول درس انجام می شود.**
* **تحلیل کیفی همه آزمونها توسط اساتید ارائه دهنده درس انجام و اصلاحات لازم جهت بهبود کیفیت سئوالات اعمال می شود.**
* **جدول بارم بندی نمرات آزمونها در گروه**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **آیتم ارزیابی** | **دامنه نمره به تفکیک درس و دانشکده** |
| 1 | امتحان های میان ترم | 2 نمره |
| 2 | حضور و غیاب | 2 نمره |
| 3 | مشارکت فعال در بحث های کلاسی و یا مشارکت در فعالیتهای یادگیری کلاسهای وارونه | 2 نمره |
| 4 | انجام تکلیف/ کارگروهی/ پروژه | 1+ نمره |
| 5 | آزمون پایان ترم بصورت کتبی چهار گزینه ای یا (OSCE) و یا . | 14 نمره |
| 6 | بحث های تالار گفتگو | 1+ نمره |

**مسئولیت های کلی در خصوص برگزاری آزمون ها در گروه های مختلف آموزشی**

* **برنامه ریزی زمان بندی برگزاری امتحانات**
* **تعیین ناظرین آزمون و شرح وظایف آنان**
* **تخصیص شماره صندلی و تنظیم صورتجلسه آزمون ها بر حسب محل برگزاری آزمون**
* **تکثیر سوالات و آماده سازی پاسخنامه ها و پلمپ سوالات تا لحظه آزمون**
* **اجرای آزمون بر حسب تصمیمات متخذه**
* **تنظیم صورتجلسه آزمون و اخذ امضای دانشجویان و اساتید حاضر در جلسه آزمون**
* **جمع آوری اوراق امتحانی و تحویل آن به مسئول امتحانات**
* **شمارش اوراق توسط کارشناس مقیم در اتاق قرنطینه و امضای صورتجلسه نهایی و پلمپ مجدد پاکتهای آزمون**
* **تحویل اوراق امتحانی به استاد درس و اخذ امضا از ایشان**
* **پیگیری اصلاح اوراق و آنالیز سوالات توسط کارشناس دفتر توسعه**
* **ثبت نمرات در سامانه سما (هم آوا) در بازه زمانی مقرر**

**نکته: همه این وظایف در گروه آموزش علوم و صنایع غذایی توسط ناظر معاون آموزشی انجام می شود.**

**برنامه ریزی و هماهنگی برگزاری آزمون ها**

* **مسئولیت برگزاری آزمون های پایان ترم با معاون آموزشی می باشد. برنامه زمان بندی امتحانات میان ترم و پایان ترم بر حسب واحدهای درسی ارائه شده، تعداد دانشجویان، نوع آزمون و ... توسط معاونت آموزشی برنامه ریزی شده و وارد سامانه سما ) هم آوا) می گردد و از طریق اتوماسیون اداری به اطلاع اساتید رسانده می شود.**
* **کارت ورود به جلسه آزمون، تخصیص شماره صندلی و تهیه لیست دانشجویان واجد شرایط توسط کارشناس دانشکده انجام می شود.**
* **محل برگزاری آزمون کلاس های اصلی و سالن های دانشکده بوده و محل برگزاری هر آزمون بر اساس ظرفیت کلاس ها و تعداد دانشجویان هر کلاس تعیین می شود.**
* **برنامه های امتحانات در هر روز در 1-3 بازه زمانی مختلف و از ساعات اولیه صبح تا پایان ساعت اداری برنامه ریزی می گردد.**
* **راهنمای برگزاری امتحانات در ورودی سالن امتحانات نصب می گردد. همچنین اطلاعات مربوط به امتحانات در سایت گروه نیز بارگذاری می شود.**
* **برنامه آزمونهای پایان ترم در شروع ترم به اساتید و دانشجویان داده می شود و در صورت عدم تغییر حداقل دو هفته قبل از شروع آزمونها در سایت دانشکده بارگزاری شده و توسط کارشناس گروه به اساتید مربوطه یادآوری می شود.**

**حضور اعضای هیاٌت علمی در روز برگزاری آزمونها**

* **اساتید در حین آزمون مربوطه حضور یافته و صورتجلسه آزمون را امضا می نمایند. در صورت نیاز اساتید جانشین خود را برای حضور در جلسه آزمون معرفی می نمایند.**

**فرایند رسیدگی به اعتراض دانشجویان**

**گروه پس از اطلاع رسانی لازم به دانشجویان و برگزاری آزمون، طی فرآیندی به اعتراضات دانشجویان در رابطه با آزمون های حضوری و مجازی اقدام می کند :**

**\* در آزمونهای حضوری**

**پس از انجام آزمون، اساتید نمرات را بصورت موقت در سامانه هم آوا ثبت می کنند تا دانشجویان بتوانند اعتراض خود را ثبت کنند. اساتید مربوطه ظرف 48 ساعت ملزم به رسیدگی به اعتراض و ثبت پاسخ برای دانشجو در سامانه می باشند. در صورت قانع نشدن دانشجو با دلایل ارائه شده، دانشجو برگه درخواست اعتراض کتبی را تکمیل و به کارشناس گروه ارائه می کند، برگه آزمون در حضور دانشجو توسط استاد مسئول درس مورد بازبینی قرار می گیرد و در صورت نیاز، نمره جدید به همراه نامه به گروه ارسال و توسط استاد مربوطه در سامانه هماوا ثبت موقت می گردد.**

**\* در آزمونهای الکترونیکی**

**اعتراض دانشجو به دو صورت شامل اعتراض به وجود اختلال در فرآیند آزمون از جمله؛ مشکلات سامانه آزمون از جمله قطعی برق یا اینترنت و یا اشکال در سوالات و یا اعتراض به نمره می باشد. در صورت اعتراض به نمره، دانشجو در سیستم هم آوا اعتراض خود را ثبت می نماید و رسیدگی به آن توسط اساتید انجام می گیرد و در صورت ایجاد تغییر در نمره، نمره جدید در هم آوا ثبت می شود ولی در صورت اعتراض به وجود اختلال در فرآیند آزمون، اگر اختلال در سامانه باشد پس از تایید اختلال توسط همکاران فنی مرکز مطالعات، اجازه آزمون مجدد و یا حذف درس به دانشجو داده می شود. اگر تعداد تجدید نظر به بیش از 12 % سوالات باشد آزمون مجدد به صورت حضوری برگزار می شود و پس از اخذ آزمون، نمرات جدید با امضای مدیر گروه به آموزش ارسال می گردد تا در سیستم هم آوا ثبت شود. چنانچه اعتراض مربوط به سوالات و کلید آزمون باشد، نماینده دانشجویان به همراه سوالات و کلید به گروه مراجعه کرده، در صورت تغییر نمرات در سیستم هم آوا ثبت می گردد.**

**نحوه نگه داری سابقه آزمون ها در گروه**

**سوابق مربوط به آزمون های برگزار شده در گروه آموزشی (اعم از نمرات و سوالات) به مدت دو سال پس از برگزاری آزمون، نزد کارشناس آموزشی گروه نگه داری می گردد.**

**تحلیل کمی و کیفی سوالات آزمون ها در گروههای آموزشی**

**تحلیل کمی آزمونها را کارشناس گروه انجام می دهد. وظیفه تحلیل کیفی آزمونها برعهده استاد مربوطه می باشد و اساتید بر اساس نتایج تحلیل آزمون سوالات مورد دار را برای آزمون بعدی اصلاح نموده و کیفیت آن را ارتقا می دهند. در صورت وجود پاسخنامه از دستگاه مارک خوان استفاده می گردد.**

**اصلاح سوالات مشکل دار در گروههای آموزشی**

**نتایج حاصل از تحلیل سوالات آزمون در شورای گروه مطرح شده و بررسی می گردد.**

**سوالات مورد دار (از قبیل سوالات با ضریب تمیز منفی و یا سوالات دو گزینه ای) که طی تحلیل آزمون مشخص شده است تجزیه و تحلیل می شوند و جهت اصلاح سوالات در آزمونهای بعدی به استاد مربوطه فیدبک داده می شود و اصلاحات انجام شده صورتجلسه می شوند.**

**موازین اخلاقی در ارزیابی دانشجو**

* **روش ارزشیابی، نوع آزمون و منابع درسی در ابتدای ترم در قالب طرح دوره به اطلاع دانشجویان رسانده می شود.**
* **برگزاری آزمون های پایان ترم حتی الامکان بر اساس تقویم دانشگاهی اجرا می شود. در صورت تغییر زمان برگزاری آزمون، تاریخ آزمون با تایید کلیه دانشجویان اعم از میهمان و انتقالی ..... تعیین شده و در محدوده تقویم دانشگاهی برگزار می­شود.**
* **برای هیچ یک از آزمون های تکوینی/ تراکمی نمره ی منفی لحاظ نمی گیرد.**
* **اساتید در ارائه نمرات پایان ترم عدالت را رعایت می نمایند، بطوری که نمرات دانشجویان را بدون در نظر گرفتن جنسیت، قومیت، نژاد، زبان و ... ثبت می نمایند.**
* **ناظرین امتحانات و اساتید در جلسه آزمون، با دانشجویان محترمانه رفتار می کنند.**