

راهنمای واحد درسی: کنترل کیفیت آماری مواد غذایی در نیمسال اول سال تحصیلی ۱۴۰۲-۱۴۰۳

مدرس / مدرسین: دکتر زهرا قاسم پور / دکتر مریم محمودزاده

پیش نیاز یا واحد همزمان: -

تعداد واحد: ۲ نوع واحد: ۲ واحد نظری مقطع: کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

تعداد جلسات: ۱۶ جلسه ۲ ساعته

تاریخ شروع و پایان جلسات: شروع ۱۴۰۲/۰۷/۰۱ پایان ۱۴۰۲/۱۰/۳۰

زمان برگزاری جلسات در هفته: روزهای دوشنبه ۱۴-۱۶

مکان برگزاری جلسات حضوری: کلاس دکتری علوم و صنایع غذایی

هدف کلی و معرفی واحد درسی:

-- آشنایی با اصول کنترل کیفیت، روش های ارزیابی حسی، روش های نمونه برداری و تعیین حجم نمونه

انتظار می رود فراگیران بعد از گذراندن این دوره بتوانند :

دکتر قاسم پور:

۱. هدف از نمونه برداری بمنظور پذیرش را بشناسد. مفاهیم نمونه برداری بمنظور پذیرش را تعریف نماید.
۲. انواع طرح‌های نمونه برداری بمنظور پذیرش (یک، دو و چند مرحله ای) را و روش ارزیابی آن‌ها را بشناسد.
۳. طرح نمونه برداری نظامی را بشناسد و بصورت عملی بکار گیرد.
۴. انواع آزمون‌های مقایسه دوتایی (یک طرفه و دو طرفه) را بشناسد و بکار گیرد.
۵. نحوه محاسبه تعیین حجم نمونه برای برآورد یک گروه نمونه و مقایسه دو گروه نمونه بدانند و بکار گیرد.
۶. روش‌های مختلف و اصول نمونه برداری از انواع مواد غذایی را بشناسد.

دکتر محمودزاده:

- با اصول کنترل کیفیت و ابزارهای مختلف آشنا شده و چگونگی استفاده از این ابزارها را بشناسد.
- نمودارهای کنترل برای متغیرهای کمی را شناخته و بتواند این ابزارها را بکار گیرد.
- وضعیت‌های غیر متعادل نمودارهای کنترل را شناخته و بتواند علت یابی کند.
- نمودارهای کنترل برای متغیرهای وصفی را شناخته و بتواند این ابزارها را بکار گیرد.
- با تعریف ارزیابی حسی آشنا شده و فرق ارزیابی حسی محصول گرا و مصرف کننده گرا را بداند.
- فرق مقیاس‌های مختلف مورد استفاده در ارزیابی حسی را توضیح دهد.
- با انواع تست‌های پذیرش و تفاوت ارزیابی حسی آشنا شده و بتواند آن‌ها را به کار گیرد.

شیوه ارائه آموزش

بحث در کلاس

پرسش و پاسخ

حل مسئله

شیوه ارزیابی دانشجو

بخش دکتر قاسم پور:

الف) در طول دوره: تکالیف و فعالیت کلاسی، پرسش و پاسخ کلاسی، امتحان میان ترم

بارم: ۵

ب) پایان دوره: تشریحی کوتاه و بلند پاسخ

بارم: ۱۵

بخش دکتر محمودزاده:

میان ترم: ۵ نمره

پایان ترم: ۱۵ نمره

حداقل نمره قبولی برای این درس : ۱۲

تعداد ساعات مجاز غیبت برای این واحد درسی : بر اساس کوریکولوم

منابع آموزشی

کنترل کیفیت آماری (کاظم نقندریان)

-Design and analysis of experiments (Douglas C. Montgomery, 2013).

-Basic sensory methods for food evaluation (B.M. Watts et al, 1989)

منابع آموزشی برای مطالعه بیشتر

-Sensory Evaluation of Food, Harry T. Lawless, Hildegard Heymann (2010)

- Introduction to statistical quality control (Montgomery, D)

Food microbiology, chapter 11 (Adams)

فرصت های یادگیری

-شرکت در کنفرانس ها و کنگره های علوم و صنایع غذایی و ارائه مطالب مرتبط

- حضور در کارخانجات مواد غذایی و آشنایی با چگونگی کنترل خط تولید

اطلاعات تماس

مدرس / مدرسین دوره (تلفن ، ایمیل و ...):

دکتر زهرا قاسم پور / دکتر مریم محمودزاده

ایمیل: ghasempourz@yahoo.com

ایمیل: mahmoudzadehm@tbzmed.ac.ir

کارشناس آموزشی (تلفن ، ایمیل و ...):

آقای امیر چیلان

تلفن: ۳۳۳۷۹۰۰۳