|  |
| --- |
| **فرم طرح دوره آموزش عملی** کنترل کیفی پیشرفته عملی  |
| **اطلاعات عمومی** گروه: علوم و صنایع غذایی تعداد واحد: 5/0 پیش نیاز: - رشته: علوم و صنایع غذایی مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد سال تحصيلي : 1403-1404  مسئول دوره: دکتر عرب مدرسین: دکتر عرب |
| **مقدمه:** ارزیابی حسی مواد غذایی روشی علمی است که غذا و سایر مواد را به گونه­ای که با حواس پنجگانه بینایی، بویایی، چشایی، شنوایی و لامسه ادراک می­شوند مشاهده اندازه­گیری، بررسی و نتیجه­گیری و تعبیر می­نماید. ویژگی­های حسی مواد غذایی از مهم­ترین ویژگی­های تاثیرگذار در پذیرش محصول است. در این درس دانشجو با نحوه عملی انجام آزمون­های حسی آشنا می­شود.**پیامدهای یادگیری** (آنچه فراگیر در آینده شغلی، در رابطه با این درس قرار است مورداستفاده قرار دهد):دانشجو پس از گذراندن این درس باید:* نحوه انجام آزمون­های حسی را بداند.
* نحوه انجام آزمون­های حسی در کارخانه جات را بداند.
* با مکان انجام آزمون­های حسی آشنایی داشته باشد.

  |
| **هدف کلی:** شناخت عمیق تر دانشجویان درباره نحوه انجام آزمون­های حسی |
| **اهداف عینی** | **عناوین مورد بحث** | **حیطه اهداف­ آموزشی** | **فرصت های یادگیری/ فعالیت فراگیر** | **روش ارزیابی فراگیر** | **مدرس/ مدرسین** |
| آشنایی با نحوه انجام آزمون­های حسی | آماده سازی شرایط انجام ارزیابی حسی | شناختی، عملکردی، مشاهده ای | پروژه | روش هاي کتبی، خودارزیابی و ارزیابی همکار | دکتر عرب |
| آشنایی با نحوه انجام آزمون­های حسی | انجام آزمون­های حسی | شناختی، عملکردی، مشاهده ای | پروژه | روش هاي کتبی، خودارزیابی و ارزیابی همکار | دکتر عرب |
| بازدید از مراکز ارزیابی حسی کارخانه­های محصولات غذایی | بازدید از کارخانه | شناختی، عملکردی، مشاهده ای | بازدید | روش هاي کتبی، خودارزیابی و ارزیابی همکار | دکتر عرب |
| بازدید از مراکز ارزیابی حسی کارخانه­های محصولات غذایی | بازدید از کارخانه | شناختی، عملکردی، مشاهده ای | بازدید | روش هاي کتبی، خودارزیابی و ارزیابی همکار | دکتر عرب |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **تکالیف فراگیر** |  پروژه کلاسی |
| **نحوه نمره دهی** |  مشارکت در فعالیت های کلاسی 5%پروژه کلاسی 45%آزمون کتبی پایانی 50% |
| **منابع آموزشی** | 1. Sensory evaluation practices, Herbert Stone, 4th Edition, 2012.
 |