**فرم طرح درس/طرح دوره:**

|  |
| --- |
| **فرم طرح درس کنترل کیفیت تئوری** |
|  **اطلاعات عمومی** **گروه:** علوم و صنایع غذایی **نام درس:**کنترل کیفیت **تعداد واحد:** 1 **پیش نیاز:** **رشته: علوم و صنایع غذایی مقطع تحصیلی:** کارشناسی ارشد  **سال تحصيلي :** 1404-1403  **نیمسال:** اول **مسئول درس:** 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. یکی از موارد بسیار مهم در صنایع غذایی کشف تقلبات و نحوه اندازه گیری این تقلبات به صورت سریع و با استفاده از روش­های نوین می­باشد.در این درس دانشجو با تمان این موارد آشنا می­شود.**پیامدهای یادگیری (آنچه فراگیر در آینده شغلی، در رابطه با این درس قراراست مورداستفاده قرار دهد):**در پایان دوره از دانشجویان انتظار می­رود:* نحوه انجام آزمون­های حسی و نحوه انتخاب آزمون مناسب را بداند.
* در مورد انواع تقلبات موجود در صنایع غذایی بداند.
* در مورد روش­های آزمون بر خط مواد غذایی بداند.
 |
| **هدف کلی:** آشنایی دانشجو با اصول ارزیابی حسی، تشخیص تقلبات و آزمون­های برخط مواد غذایی |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **اهداف عینی** | **سرفصل موضوعات** | **حیطه اهداف­ آموزشی:** | **روش تدریس:** | **روش ارزیابی فراگیر:** | **مدرسین:** | **جلسه/برنامه زمانی** |
| آشنایی با ارزیابی حسی مواد غذایی  | بررسی ضرورت ارزیابی حسی، فاکتور­های موثر در ارزیابی، ویژگی­های مکان ارزیابی حسی | شناختی | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**

به صورت حضوری و از طریق ابزار­های کمک آموزشی (پاورپوینت، کلیپ های آموزشی) | روش های کتبی (تشریحی) و آزمون های استدلالی (KF) | دکتر عرب | جلسه اول |
| آشنایی با ارزیابی حسی مواد غذایی | بررسی انواع آزمون­های ارزیابی حسی | شناختی | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**

به صورت حضوری و از طریق ابزار­های کمک آموزشی (پاورپوینت، کلیپ های آموزشی) | روش های کتبی (تشریحی) و آزمون های استدلالی (KF) | دکتر عرب | جلسه دوم |
| آشنایی با تقلبات مواد غذایی | بررسی انواع تقلبات | شناختی | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**

به صورت حضوری و از طریق ابزار­های کمک آموزشی (پاورپوینت، کلیپ های آموزشی) | روش های کتبی (تشریحی) و آزمون های استدلالی (KF) | دکتر عرب | جلسه سوم |
| آشنایی با تقلبات مواد غذایی | بررسی انواع تقلبات | شناختی | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**
* به صورت حضوری و از طریق ابزار­های کمک آموزشی (پاورپوینت، کلیپ های آموزشی)
 | روش های کتبی (تشریحی) و آزمون های استدلالی (KF) | دکتر عرب | جلسه چهارم |
| آشنایی با تست­­های سریع در کنترل کیفیت مواد غذایی  | بررسی تست­ها سریع در کنترل کیفیت مواد غذایی | شناختی | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**

به صورت حضوری و از طریق ابزار­های کمک آموزشی (پاورپوینت، کلیپ های آموزشی) | روش های کتبی (تشریحی) و آزمون های استدلالی (KF) | دکتر عرب | جلسه پنجم |
| آشنایی با تست­­های سریع در کنترل کیفیت مواد غذایی | بررسی تست­ها سریع در کنترل کیفیت مواد غذایی | شناختی | * **سخنرانی کلاسیک**
* **سخنران** **تعاملی**
* به صورت حضوری و از طریق ابزار­های کمک آموزشی (پاورپوینت، کلیپ های آموزشی)
 | روش های کتبی (تشریحی) و آزمون های استدلالی (KF) | دکتر عرب | جلسه ششم |
|  |  | **آزمون میان­دوره** | **آزمون پایان­دوره** |  |  |
| **تکالیف فراگیر** | انجام پروژه های 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.
2. Clark, S.A. and Smith, M.S. 2002. Rapid detecting assays for food and water, Pub. The Royal Society of chemistry.
 |  |