



باسمه تعالی

دانشکده علوم پزشکی مراغه
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
فرم طرح دوره آموزش مجازی



عنوان درس	رشته و مقطع تحصیلی	نوع درس	تعداد واحد	تعداد دانشجو	نیمسال ...سالتحصیلی...
کنترل کیفیت مواد غذایی (۲)	کارشناسی علوم و صنایع غذایی	تئوری	۲	۱۳	۹۹۲
مشخصات مدرس					
نام استاد	مرتبه علمی	گروه آموزشی	شماره تماس	پست الکترونیکی	
دکتر بهزاد ابراهیمی	استادیار	علوم غذایی و تغذیه	۰۹۳۶۲۱۲۸۰۳۵	ebrahimib@tbzmed.ac.ir	
مشخصات استادان همکار در دروس مشترک					

هدف کلی درس:

شناخت دانشجویان از نحوه کنترل کیفیت تولید، روش های کنترل شیمیایی، فیزیکی، بیولوژیکی، حسی، کنترل تقلبات در فرآورده های غذایی

اهداف اختصاصی جلسات مجازی:

* فراگیران پس از طی دوره باید بتوانند :

۱. آشنایی با استانداردهای ملی و جهانی، نحوه تدوین استاندارد
۲. روش های بازرسی نمونه ای یک مرحله ای و دو مرحله ای
۳. روش های تشخیص تقلبات مواد غذایی
۴. اتخاذ تدابیر مناسب در بهبود کیفیت در مقایسه با استانداردهای جهانی
۵. روش های ارزیابی حسی مواد غذایی

شیوه تدریس

تعداد جلسات آنلاین	تعداد جلسات آفلاین (بارگذاری محتوا در سامانه نوید)
۸	۹

شیوه ارزیابی

حضور و مشارکت فعال در جلسات آنلاین	مطالعه محتوای بارگذاری شده و	انجام و تحویل به موقع تکالیف	نمرات آزمونهای مجازی میان دوره	نمرات آزمونهای مجازی پایان دوره



باسمه تعالی

دانشکده علوم پزشکی مراغه
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
فرم طرح دوره آموزش مجازی



			نمایش تیک حضور	
۶۰٪	۱۵٪	۱۰٪	۵٪	۱۰٪

انتظار از فراگیران
حضور و مشارکت فعال در جلسات آموزشی آنلاین
مشاهده و مطالعه محتواها و منابع آموزشی در LMS نوید در
ارائه تکالیف در موعد مقرر در LMS نوید
شرکت در آزمون های موجود در LMS نوید
شرکت در تالارهای گفتگو در LMS نوید
پاسخ به پیام های ارسالی در LMS نوید



باسمه تعالی

دانشکده علوم پزشکی مراغه
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
فرم طرح دوره آموزش مجازی



منابع اصلی درس (ویژه آزمون)	
مشخصات کتاب/مقاله/سایر محتواها	صفحات و فصل های مشخص شده برای آزمون
-	
1. Committee on Food Chemical Codex. 1996. 4 th edition National Academy Press. 2. Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1997. AOAC international. edited by Cunniff . P., 16 th edition, vol .I,II. 3. Kramer, A.Twigg,B.A. 1983-4.Quality control for the food industry. Third edition .volumes 1 2.,AVI Publishing Company INC. 4. Herschdoerfer, S.M. 1984-7.Quality Control in the Food Industry. Academic press, 2 nd edition, Vol. 1-4. 5. Hubbard, M.R. 1996.Statistical Quality control for the food industry , An AVI Book Publishing by Van Nostrand Reimnhold,2 nd edition . N.Y. 6. Multon, J.L. 1996 .Quality control for food and agricultural products, Wiley-VCH. 7. Singhal, R.S., Kulkarni, P.R., Rege. D.V. 1997.Handbook of indices of food quality and authenticity .Wood Head Publishing limited.	
-	
8- کنترل کیفیت آماری، دکتر کاظم نقندریان، مرکز انتشارات دانشگاه علم و صنعت ایران	

فهرست محتوا و زمانبندی کلاس های مجازی						
جلسه /هفته	عنوان محتوای آموزشی	زمان کلاس مجازی	نحوه برگزاری کلاس مجازی (سامانه نوید/آنلاین)	تکلیف (دارد/ندارد)	آزمون (دارد/ندارد)	روش تدریس
۱	❖ ارائه طرح درسی آشنایی با نحوه تدوین استانداردهای ملی، بین المللی، منطقه ای و کارخانه ای	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک

۲	طبق بندی انواع نمونه گیری (نمونه گیری احتمالی، غیر احتمالی) دستورالعمل نمونه گیری از مواد جامد و مایعات	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۳	فرق بهر و محموله. تفاوت بازرسی وصفی و بازرسی کمی طریقه استفاده از توزیع پواسون و بینومینال در بازرسی ها.	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۴	آشنایی با انواع طرح های نمونه گیری مفاهیم خطای نوع اول و AQL و نیز خطای نوع دوم و LTPD استفاده از منحنی OC در رد یا پذیرش	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۵	خصوصیات منحنی OC و نیز تفاوت بین منحنی های OC رابطه مصرف کننده و تولید کننده طرح های نمونه گیری برای ریسک مصرف کننده طرح های نمونه گیری برای ریسک تولید کننده	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۶	طرح های جفت نمونه گیری برای ریسک های تولید کننده و مصرف کننده	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۷	میانترم	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	نوید	دارد	دارد	محتوی الکترونیک
۸	طرح های چند بار نمونه گیری برای ریسک های تولید کننده و مصرف کننده	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک

۹	مفاهیم بازرسی اصلاح شده، متوسط کیفیت خروجی و متوسط کل بازرسی	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	نوید	دارد	ندارد	محتوی الکترونیک
۱۰	آشنایی با مفاهیم متوسط تعداد نمونه و منحنی ASN با بازرسی کوتاه شده	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	آنلاین	دارد	ندارد	سخنرانی و پرسش و پاسخ
۱۱	-قواعد و نیز نحوه اجرای استاندارد MIL 105E-STD	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	آنلاین	دارد	ندارد	سخنرانی و پرسش و پاسخ
۱۲	حل مسائل طرح های نمونه گیری دنباله ای . حل مسائل طرح های نمونه گیری داج - رومیگ.	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	آنلاین	دارد	ندارد	سخنرانی و پرسش و پاسخ
۱۳	تفکیک و حل مسائل مربوط به طرح های CSP-1 و CSP-2	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	آنلاین	دارد	ندارد	سخنرانی و پرسش و پاسخ
۱۴	آشنایی با طرح نمونه گیری بهر به بهر برای متغیرها	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	آنلاین	دارد	ندارد	سخنرانی و پرسش و پاسخ
۱۵	برآورد قابلیت دوام محصول و نیز میزان خرابی با استفاده از داده های آزمایش	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	آنلاین	دارد	ندارد	سخنرانی و پرسش و پاسخ
۱۶	آشنایی با آزمون های ارزیابی حسی	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	آنلاین	دارد	ندارد	سخنرانی و پرسش و پاسخ
۱۷	برنامه ریزی برای اجرای سیستم های کنترل کیفیت در صنایع غذایی	یکشنبه ۸:۳۰-۱۰:۳۰	آنلاین	دارد	ندارد	سخنرانی و پرسش و پاسخ