



طرح دوره (Course Plan)

دانشکده	پزشکی □ دندانپزشکی □ پرستاری □ پیراپزشکی □ توانبخشی □ بهداشت □ تغذیه و علوم غذایی ■
گروه آموزشی	علوم و صنایع غذایی
رشته / گرایش	علوم و صنایع غذایی - گرایش کنترل کیفی و بهداشتی
مقطع تحصیلی	کارشناسی پیوسته ■ کارشناسی ناپیوسته □ کارشناسی ارشد □
فراگیران	دکترای حرفه ای □ دکترای تخصصی □
عنوان واحد درسی	کنترل کیفیت مواد غذایی ۱ عملی
نوع واحد درسی	تئوری □ عملی ■ کارآموزی □ کارورزی □
تعداد واحد / ساعت	تعداد واحد : ۲ زمان (ساعت) : ۶۸
کد درس	۵۵۰۲۴۶۲
پیش نیاز / هم نیاز	تجزیه مواد غذایی تئوری و عملی - میکروبیولوژی مواد غذایی تئوری و عملی
نام و نام خانوادگی	مجتبی یوسفی اصلی
مدرس / مدرسین	
رشته تحصیلی مدرس	علوم و صنایع غذایی
مقطع تحصیلی مدرس	پی اچ دی
رتبه علمی	استادیار
پست الکترونیک	m.yousefi@semums.ac.ir
آدرس / شماره تماس	
اهداف کلی (شرح توصیف درس)	شناخت و کاربرد روشهای مختلف تجزیه و کنترل کیفیت مواد غذایی برای مواد غذایی مختلف و استفاده مناسب از هر کدام از آنها
اهداف اختصاصی	آشنایی دانشجویان با بررسی ویژگی های کیفی مهم در محصول ماکارونی طبق استاندارد ملی ایران، بررسی ویژگی وضعیت ظاهری و رنگ، بررسی بسته بندی و نشانه گذاری، اندازه گیری رطوبت و pH آشنایی دانشجویان با روش اندازه گیری خاکستر و خاکستر غیر محلول، اندازه گیری پروتئین آشنایی دانشجویان با بررسی درصد به هم چسبیدگی، درصد خردشدگی، درصد نقاط گچی و تیره قبل از پخت، بررسی درصد به هم چسبیدگی، درصد لهیدگی، درصد کل مواد جامد در آب پخت و وزن بعد از پخت آشنایی دانشجویان با اندازه گیری چربی به روش سوکسله، اندازه گیری pH، آشنایی دانشجویان با اندازه گیری میزان پری ظرف آبمیوه، مقدار مواد جامد محلول در آب، اندازه گیری اسیدیته اندازه گیری ساکارز، آشنایی دانشجویان با روش اندازه گیری خاکستر، اندازه گیری ویتامین C آشنایی دانشجویان با روش اندازه گیری اسیدهای چرب آزاد و اندیس اسیدی، اندیس پراکسید و اندیس صابونی آشنایی دانشجویان با آزمون کرایس (تندی) در روغن.
پیامدهای یادگیری :	حیطه شناختی
	حیطه عاطفی
	حیطه روانی حرکتی
	*
	*
روش های تدریس	سخنرانی و تدریس توسط استاد ■ سخنرانی توسط دانشجو □ نمایش عملی ■
	پرسش و پاسخ ■ یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) □ کارگاه آموزشی □

بحث گروهی ☐	بیمار شبیه سازی شده ☐	یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) ☐
ایفای نقش ☒	Bedside teaching ☐	آموزش مجازی ☐
نقشه مفهومی ☐ Concept Map	یادگیری مبتنی بر پروژه ☐ Project-Based Learning	☐
سایر (لطفا قید نمایید) :		
ضوابط آموزشی و سیاست های مدیریتی کلاس		
حضور و غیاب ☒ تکالیف کلاسی ☒ امتحانات ☒ اخلاق دانشجویی ☒		
سایر:		

منابع اصلی درس :

شیمی تجزیه مواد غذایی تالیف سی. اس. جیمز ترجمه اصغر خسروشاهی اصل
 شیمی و تجزیه مواد غذایی تالیف صدیف آزاد مرد دمیرچی
 کنترل کیفی و آزمایشهای شیمیایی مواد غذایی تالیف دکتر ویدا پروانه
 استانداردهای ملی ایران

برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	*روش ارزشیابی
۱	مقدمه و مروری بر نحوه فعالیت در آزمایشگاه و تدوین گزارش آزمون های ماکارونی	۱۴۰۵/۰۱/۱۷	۸-۱۲	سخنرانی و تبادل نظر کلاسی، انجام آزمایشات به صورت عملی	وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی	۷ (۱)-الف-۱ (۱)-الف-۲
۲	ادامه آزمون های ماکارونی	۱۴۰۵/۰۱/۲۴	۸-۱۲	سخنرانی و تبادل نظر کلاسی، انجام آزمایشات به صورت عملی	وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی	۷ (۱)-الف-۱ (۱)-الف-۲
۳	ادامه آزمون های ماکارونی	۱۴۰۵/۰۱/۳۱	۸-۱۲	سخنرانی و تبادل نظر کلاسی، انجام آزمایشات به صورت عملی	وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی	۷ (۱)-الف-۱ (۱)-الف-۲
۴	آزمون های آرد گندم	۱۴۰۵/۰۲/۰۷	۸-۱۲	سخنرانی و تبادل نظر کلاسی، انجام آزمایشات به صورت عملی	وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی	۷ (۱)-الف-۱ (۱)-الف-۲
۵	آزمون های آب میوه	۱۴۰۵/۰۲/۱۴	۸-۱۲	سخنرانی و تبادل نظر کلاسی، انجام آزمایشات به صورت عملی	وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی	۷ (۱)-الف-۱ (۱)-الف-۲
۶	ادامه آزمون های آب میوه	۱۴۰۵/۰۲/۲۱	۸-۱۲	سخنرانی و تبادل نظر کلاسی، انجام آزمایشات به صورت عملی	وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی	۷ (۱)-الف-۱ (۱)-الف-۲

۷	وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی	سخنرانی و تبادل نظر کلاسی، انجام آزمایشات به صورت عملی	۸-۱۲	۱۴۰۵/۰۲/۲۸	آزمون لبنیات	۷
۷	وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی	سخنرانی و تبادل نظر کلاسی، انجام آزمایشات به صورت عملی	۸-۱۲	۱۴۰۵/۰۳/۰۴	ادامه آزمون لبنیات	۸
۷	وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی	سخنرانی و تبادل نظر کلاسی، انجام آزمایشات به صورت عملی	۸-۱۲	۱۴۰۵/۰۳/۱۱	ادامه آزمون لبنیات	۹
۷	وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی	سخنرانی و تبادل نظر کلاسی، انجام آزمایشات به صورت عملی	۸-۱۲	۱۴۰۵/۰۳/۱۸	آزمون های روغن و چربی	۱۰
۷	وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی	سخنرانی و تبادل نظر کلاسی، انجام آزمایشات به صورت عملی	۸-۱۲	۱۴۰۵/۰۳/۲۵	ادامه آزمونهای روغن و چربی	۱۱
۷	وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی	سخنرانی و تبادل نظر کلاسی، انجام آزمایشات به صورت عملی	۸-۱۲	۱۴۰۵/۰۴/۰۱	ادامه آزمونهای روغن و چربی	۱۲
تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۵/۰۴/۱۳			تاریخ امتحان میان ترم:			
* توجه : لطفاً روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد .						
۱- آزمون کتبی : الف : تشریحی (۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ) ب : عینی (۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح / غلط)						روش ارزشیابی
۴- مصاحبه (شفاهی)		۳- انجام تکالیف عملی و پروژه		۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)		
۷- سایر (لطفاً قید نمایید)		۶- آزمون (کوئیز)		۵- مشارکت کلاسی		
امضاء :			تاریخ تکمیل فرم : ۱۴۰۴/۱۲/۰۲			