

Course Plan



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی چابک
معاونت آموزش

سازمان آموزش عالی
مرکز مطالعات و نوآوری

گروه آموزشی: بهداشت عمومی

دانشکده: بهداشت

نیمسال تحصیلی: اول ۰۳-۰۴ رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

تعداد و نوع واحد: ۲ واحد نظری

نام و شماره درس: کنترل کیفیت آماری

پیش‌نیاز:

مکان برگزاری کلاس:

زمان برگزاری کلاس: دوشنبه ۱۲ تا ۱۴

نام مدرس/مدرسین: دکتر طیبه زینلی، دکتر الهام انصاری

آدرس دفتر مسوول درس: دانشکده بهداشت

زمان تماس یا مراجعه به دفتر:

تلفن دفتر: ۰۵۶۳۲۳۸۱۶۷۸

آدرس پست الکترونیک مسوول درس: ta.zeinaly@gmail.com

هدف کلی:

• فراگیری و کسب دانش لازم از اصول کنترل کیفیت، روش‌های ارزیابی حسی، روش‌های نمونه برداری و تعیین حجم

نمونه

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی چابک

اهداف اختصاصی:

نظری

- آشنایی دانشجویان با اصول کنترل کیفیت
- آشنایی دانشجویان با مراحل اصلی کنترل کیفیت
- آشنایی دانشجویان با کنترل فرآیند آماری: نمودارهای کنترل کیفی
- آشنایی دانشجویان با روش‌های ارزیابی حسی
- آشنایی دانشجویان با انواع آزمون بکاررفته برای ارزیابی حسی
- آشنایی دانشجویان با نمونه برداری پذیرشی
- آشنایی دانشجویان با طرح‌های نمونه برداری
- آشنایی دانشجویان با طرح نمونه برداری برای متغیرهای کمی
- آشنایی دانشجویان با محاسبه و تعیین حجم نمونه
- آشنایی دانشجویان با روش‌های نمونه برداری از مواد غذایی مختلف
- آشنایی دانشجویان با نحوه نمونه برداری برای اندازه‌گیری فلزات سنگین و میکروتوکسین‌ها
- آشنایی دانشجویان با نحوه تنظیم صورتجلسه و ارسال نمونه به آزمایشگاه

وظایف / تکالیف دانشجویان:

۱. حضور مرتب در کلاس
۲. مشارکت فعالانه در بحث‌های کلاسی.
۳. تهیه و ارائه سمینار بر اساس مباحث کلاس.
۴. حل تمرین

ارزشیابی دانشجویان:

- ارزشیابی در طول ترم:
 - حل تمرین: دکتر زینلی ۴ نمره
- ارزشیابی پایان دوره: دکتر زینلی: ۱۰ نمره - دکتر انصاری: ۶ نمره
- زمان آزمون (پایان دوره): ۴۵ تا ۶۰ دقیقه

سیاست مسوول درس در قبال تأخیر یا غیبت دانشجو:

دانشجویان تنها مجاز به غیبت به تعداد مجاز می‌باشند و دانشجویانی که بیشتر از حد مجاز غیبت داشته باشند، درس آنها حذف خواهد شد.

جدول زمانبندی درس تئوری

نیمسال اول ۱۴۰۲-۰۳

شماره جلسه	تاریخ	ساعت	موضوع	مدرس	آمادگی لازم برای دانشجویان قبل از شروع درس (مطالعه قبلی یا ...)
۱		۱۲-۱۴	نیازسنجی و بررسی شرایط دانشجویان و معرفی طرح دوره- مفاهیم کنترل کیفیت	دکتر زینلی	---
۲		۱۲-۱۴	اصول کنترل کیفیت	دکتر زینلی	
۳		۱۲-۱۴	مراحل اصلی کنترل کیفیت	دکتر زینلی	
۴		۱۲-۱۴	کنترل فرآیند آماری-نمودارهای کنترل کیفی	دکتر زینلی	
۵		۱۲-۱۴	ادامه نمودارهای کنترل کیفی	دکتر زینلی	
۶		۱۲-۱۴	نمونه برداری پذیرشی	دکتر زینلی	
۷		۱۲-۱۴	طرح های نمونه برداری- طرح نمونه برداری برای متغیرها	دکتر زینلی	
۸		۱۲-۱۴	طرح نمونه برداری برای متغیرهای کمی (استاندارد ۲۸۳۶)	دکتر زینلی	
۹		۱۲-۱۴	محاسبه و تعیین حجم نمونه	دکتر زینلی	
۱۰		۱۲-۱۴	روش های نمونه برداری از مواد غذایی مختلف	دکتر زینلی	
۱۱		۱۲-۱۴	نحوه نمونه برداری برای اندازه گیری فلزات سنگین و مایکوتوکسین ها- نحوه تنظیم صورتجلسه و ارسال نمونه به آزمایشگاه	دکتر زینلی	
۱۲		۱۲-۱۴	حواس انسانی	دکتر انصاری	
۱۳		۱۲-۱۴	روش های ارزیابی حسی-شرایط و محیط	دکتر انصاری	
۱۴		۱۲-۱۴	روش های ارزیابی حسی-آزمون ها	دکتر انصاری	
۱۵		۱۲-۱۴	بافت و ویسکوزیته	دکتر انصاری	

منابع پیشنهادی برای مطالعه:

۱. مبانی کنترل کیفیت در صنایع غذایی. رسول پایان-انتشارات آبیژ
۲. کاکائویی، ح.، عشرت آبادی، ن. کنترل کیفیت آماری در صنایع غذایی.
۳. استاندارد ۱۲۹۶۸ موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی.
۴. استاندارد ۲۸۳۶ موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی.
۵. استاندارد شماره ۱۲۰۰۴ موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی.

نام و نام خانوادگی تدوین کننده: دکتر طیبه زینلی