|  |
| --- |
| **فرم طرح دوره کارآموزی در عرصه صنایع غذایی**  |
| **اطلاعات عمومی** گروه: تغذیه تعداد واحد: 2 عملی پیش نیاز: ندارد رشته: تغذیه مقطع تحصیلی: کارشناسی سال تحصيلي : 1404-1403 مسئول دوره: دکتر مهدیه حسین زاده مدرسین: دکتر مهدیه حسین زاده |
| **مقدمه:**  امروزه بیش از هر زمان دیگری نقش کنترل کیفی مواد غذایی در عرصه صنایع غذایی در پیشگیری از بیماری های مزمن و بهبود کیفیت زندگی بی مشخص شده است. آشنایی دانشجویان با مبانی اصول کار عملی در کارخانه های صنایع غذایی و آزمایشگاههای کنترل کیفی مواد غذایی و حضور آن ها در صنعت می تواند نقش موثری درکاهش بیماری ها داشته باشد.**پیامدهای یادگیری** (آنچه فراگیر در آینده شغلی، در رابطه با این درس قرار است مورداستفاده قرار دهد): آشنا کردن دانشجویان با مبانی اصول کار عملی در کارخانه های صنایع غذایی و آزمایشگاههای کنترل کیفی مواد غذایی به طوری که دانشجو در پایان ترم بتواند:1. مبانی و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع روغن را بداند.
2. مبانی و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع شیر را بداند.
3. مبانی و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع کمپوت و کنسرو را بداند.
4. مبانی و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع گوشت را بداند.
5. مبانی و اصول کار عملی در آزمایشگاههای کنترل کیفی مواد غذایی را بداند.
 |
| **هدف کلی:****آشنا کردن دانشجویان با کار عملی در کارخانه های صنایع غذایی و آزمایشگاههای کنترل کیفی مواد غذایی**  |
| **اهداف عینی** | **عناوین مورد بحث** | **حیطه اهداف­ آموزشی** | **فرصت های یادگیری/ فعالیت فراگیر** | **روش ارزیابی فراگیر** | **مدرس/ مدرسین** |
| مقدمه / اصول **کار عملی در کارخانه های صنایع غذایی**  | **کار عملی در کارخانه های صنایع غذایی** | شناختی | سخنرانی کلاسیکسخنران تعاملی  | روشهای کتبی (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه) | دکتر مهدیه حسین زاده |
| مقدمه / اصول **کار عملی در آزمایشگاههای کنترل کیفی مواد غذایی**   | **مقدمه / اصول کار عملی در آزمایشگاههای کنترل کیفی مواد غذایی**   | شناختی | سخنرانی کلاسیکسخنران تعاملی | روشهای کتبی (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته، جورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه) | دکتر مهدیه حسین زاده |
| **مبانی و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع روغن را بداند.**  | **مبانی و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع روغن را بداند.**  | شناختیعملکردی | **یادگیری در گروه های کوچک** | * **- آزمون­های ثبت عملکرد** (پورتفولیو، لاگ پروسیجرال، عملکردی و موردی**)**
 | دکتر مهدیه حسین زاده |
| **مبانی و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع شیر را بداند.**  | **مبانی و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع شیر را بداند.**  | شناختیعملکردی | **یادگیری در گروه های کوچک** | * **- آزمون­های ثبت عملکرد** (پورتفولیو، لاگ پروسیجرال، عملکردی و موردی**)**
 | دکتر مهدیه حسین زاده |
| **مبانی و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع کمپوت و کنسرو را بداند.**  | **مبانی و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع کمپوت و کنسرو را بداند.**  | شناختیعملکردی | **یادگیری در گروه های کوچک** | * **- آزمون­های ثبت عملکرد** (پورتفولیو، لاگ پروسیجرال، عملکردی و موردی**)**
 | دکتر مهدیه حسین زاده |
| **مبانی و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع گوشت را بداند.**  | **مبانی و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع گوشت را بداند.**  | شناختیعملکردی | **یادگیری در گروه های کوچک** | * **- آزمون­های ثبت عملکرد** (پورتفولیو، لاگ پروسیجرال، عملکردی و موردی**)**
 | دکتر مهدیه حسین زاده |
| **تکالیف فراگیر** |  ارائه پروژه و گزارش عملکرد کارآموزی | عملکردی | سخنرانی کلاسیکسخنران تعاملی  | * **- آزمون­های ثبت عملکرد** (پورتفولیو، لاگ پروسیجرال، عملکردی و موردی**)**
 |  |
| **نحوه نمره دهی** |  ارزشیابی مهارت دانشجو بر مبنای نحوه انجام کار عملی او در کارخانه های صنایع غذایی صورت می گیرد. |
| **منابع آموزشی** |   |