|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 کلاسیک  سخنران 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 کلاسیک  سخنران 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.** | شناختی  عملکردی | **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.** | شناختی  عملکردی | **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.** | شناختی  عملکردی | **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.** | شناختی  عملکردی | **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 کلاسیک  سخنران 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** |  | | | | |