



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 تحصیلی: 1405-1404

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 در کاهش بیماری ها داشته باشد.

پیامدهای یادگیری (آنچه فراگیر در آینده شغلی، در رابطه با این درس قرار است مورد استفاده 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:



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی یزد
معاونت آموزشی
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

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	مقدمه / اصول کار عملی در	شناختی	سخنرانی کلاسیک سخنران تعاملی	روشهای کتبی (چندگزینه ای، تشریحی، تشریحی تغییر یافته،	دکتر مهدیه حسین زاده



کنترل کیفی مواد غذایی	آزمایشگاههای کنترل کیفی مواد غذایی			چورکردنی گسترده، شفاهی، گزارش کار و پایان نامه	
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	- آزمون های 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	- آزمون های 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	شناختی عملکردی	یادگیری در گروه های کوچک	- آزمون های ثبت عملکرد (پورتفولیو، لاگ پروسیجرال، عملکردی و موردی)	دکتر مهدیه حسین زاده



				بداند.	
دکتر مهدیه حسین زاده	- آزمون‌های ثبت عملکرد (پورتفولیو، لاگ پروسیجرال، عملکردی و موردی)	یادگیری در گروه های کوچک	شناختی عملکردی	مبنای و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع گوشت را بداند.	مبنای و اصول کار عملی در کارخانه های صنایع گوشت را بداند.
	- آزمون‌های ثبت عملکرد (پورتفولیو، لاگ پروسیجرال، عملکردی و موردی)	سخنرانی کلاسیک سخنران تعاملی	عملکردی	ارائه پروژه و گزارش عملکرد کارآموزی	تکالیف فراگیر
ارزشیابی مهارت دانشجو بر مبنای نحوه انجام کار عملی او در کارخانه های صنایع غذایی صورت می گیرد.					نحوه نمره دهی
					منابع آموزشی