

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: کارآموزی در عرصه در واحدهای تولیدی صنایع غلات	نیمسال تحصیلی: نیمسال اول سال تحصیلی ۱۴۰۴-۱۴۰۵
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی علوم و صنایع غذایی	گروه آموزشی: تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: ۲ واحد روز و ساعت برگزاری: ۱۰۲ ساعت	دروس پیشنیاز: - محل برگزاری: دانشکده علوم پزشکی مراغه و واحدهای تولیدی
نام مدرس / مدرسین: دکتر سمیرا بیک زاده نام مدرس مسئول درس: دکتر سمیرا بیک زاده روزهای تماس با مدرس مسئول درس: شنبه تا چهارشنبه - ساعت ۷:۳۰ تا ۱۷:۳۰ آدرس دفتر: دانشکده علوم پزشکی مراغه - اتاق ۴۸ تلفن: ۰۴۱۳۷۲۷۵۵۵۱- ۲۵۱ پست الکترونیک: samira.beikzadeh@mrgums.ac.ir	
هدف کلی درس: آشنایی تجربی دانشجویان با فرآیند تولید در واحد تولیدی صنایع گوشت، چگونگی کنترل کیفیت محصول و بکارگیری آموخته های خود در بخش صنایع غذایی.	
اهداف اختصاصی (اهداف شامل حیطه های مختلف یادگیری شامل شناختی، نگرشی و رفتاری، و مهارتی باشد): از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند: ۱. آشنایی دانشجویان با خط تولید (از تحویل مواد اولیه تا بسته بندی محصول نهایی) (حیطه مهارتی - شناختی) ۲. آشنایی دانشجویان با تهیه امکانات لازم برای تولید، عملکرد دستگاهها، فرآیندها و سیستمهای تولید (حیطه مهارتی - شناختی) ۳. آشنایی دانشجویان با چگونگی گزینش مواد اولیه، انبارها، قسمت فرمولاسیون، سالنهای تولید و قسمت بسته بندی و بازاریابی و نحوه اجرای مدیریت در تضمین کیفیت محصول نهایی (حیطه مهارتی - شناختی) ۴. آشنایی دانشجویان با کارآموزی در آزمایشگاههای کنترل کیفیت واحد تولیدی صنایع گوشت (حیطه مهارتی - شناختی) ۵. آشنایی دانشجویان با آزمونهای شیمیایی، فیزیکی، میکروبی و حسی مواد اولیه و محصول نهایی (حیطه مهارتی - شناختی) ۶. آشنایی دانشجویان با سیستمهای ایمنی نظیر HACCP (حیطه مهارتی - شناختی) ۷. آشنایی دانشجویان با سیستمهای جنبی واحد تولیدی (حیطه مهارتی - شناختی) ۸. آشنایی دانشجویان با چگونگی تامین انرژی، تصفیه و سالم سازی آب و فاضلاب و مسائل محیط زیست (حیطه مهارتی - شناختی) ۹. آشنایی دانشجویان با بخش تحقیق و توسعه واحدهای تولیدی (حیطه مهارتی - شناختی)	
شیوه تدریس: کارآموزی در عرصه تولید، سخنرانی تعاملی، پرسش و پاسخ، و ارائه گزارش کتبی از طول دوره	
مواد و وسایل آموزشی: کارآموزی در عرصه تولید بمدت ۱۰۲ ساعت	

شیوه ارزشیابی دانشجو: ۱- در طول دوره (گواهی ارزشیابی حضور فعال به مدت ۱۰۲ ساعت از مدیر واحد تولیدی مربوطه) ۲- پایان دوره : تهیه گزارش کتبی از طول دوره کارآموزی و آزمون شفاهی و کتبی
تاریخ امتحان میان ترم: - تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۴/۱۰/۲۸ سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: (حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.)
مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو: طبق آیین نامه مصوب آموزش دانشکده علوم پزشکی مراغه
وظایف و تکالیف دانشجو: حضور فعال و شرکت در واحد تولیدی، مشارکت در پرسش و پاسخ و تهیه گزارش کتبی
منابع اصلی درس: سایر منابع (مقاله و سایر مستندات مفید):

جدول زمان بندی برنامه درسی کارآموزی در عرصه تولید صنایع گوشت				
روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
-	۱۰۲ ساعت	آشنایی دانشجویان با خط تولید (از تحویل مواد اولیه تا بسته بندی محصول نهایی)	دکتر بیک زاده	
-	۱۰۲ ساعت	آشنایی دانشجویان با تهیه امکانات لازم برای تولید، عملکرد دستگاه ها، فرآیندها و سیستم های تولید	دکتر بیک زاده	
-	۱۰۲ ساعت	آشنایی دانشجویان با چگونگی گزینش مواد اولیه، انبارها، قسمت فرمولاسیون، سالن های تولید و قسمت بسته بندی و بازاریابی و نحوه اجرای مدیریت در تضمین کیفیت محصول نهایی	دکتر بیک زاده	
-	۱۰۲ ساعت	آشنایی دانشجویان با کارآموزی در آزمایشگاه های کنترل کیفیت واحد تولیدی صنایع گوشت	دکتر بیک زاده	
-	۱۰۲ ساعت	آشنایی دانشجویان با آزمون های شیمیایی، فیزیکی، میکروبی و حسی مواد اولیه و محصول نهایی	دکتر بیک زاده	
-	۱۰۲ ساعت	آشنایی دانشجویان با سیستم های ایمنی نظیر HACCP	دکتر بیک زاده	
-	۱۰۲ ساعت	آشنایی دانشجویان با سیستم های جنبی واحد تولیدی	دکتر بیک زاده	
-	۱۰۲ ساعت	آشنایی دانشجویان با چگونگی تامین انرژی، تصفیه و سالم سازی آب و فاضلاب و مسائل محیط زیست	دکتر بیک زاده	
-	۱۰۲ ساعت	آشنایی دانشجویان با بخش تحقیق و توسعه واحدهای تولیدی	دکتر بیک زاده	