

جدول ۳- طرح درسی کارآموزی در کارخانجات تولید مواد غذایی

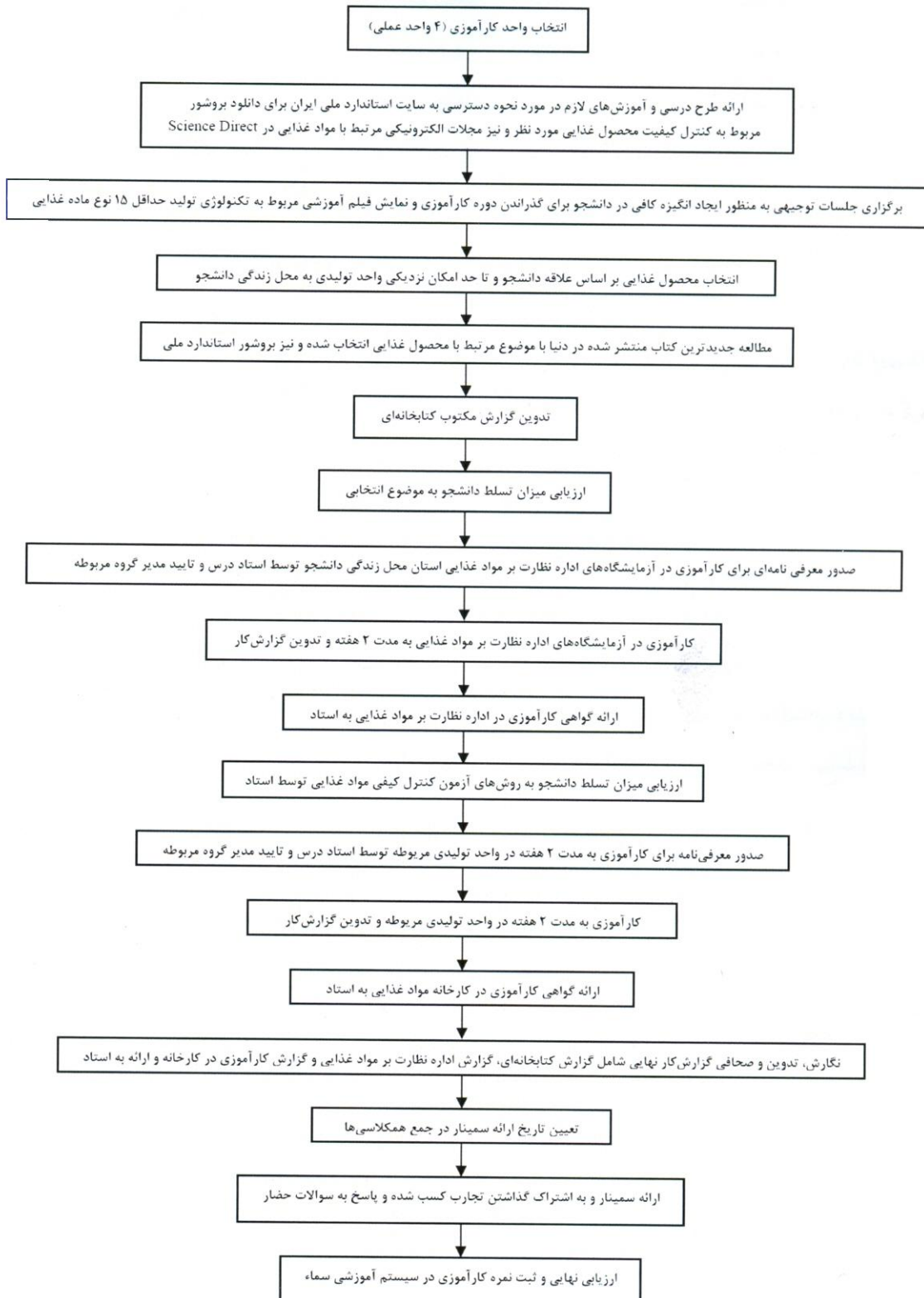
ردیف	عنوان
۱	انتخاب یک محصول غذایی
۲	مطالعه‌ی آخرین کتاب منتشر شده در دنیا با موضوع مرتبط با محصول غذایی انتخاب شده
۳	دانلود و مطالعه‌ی بروشور استاندارد ملی ایران با موضوع مرتبط با محصول غذایی انتخاب شده
۴	ارایه‌ی گزارش کتابخانه‌ای مکتوب
۵	کارآموزی در آزمایشگاه‌های اداره‌ی نظارت بر مواد غذایی و تدوین گزارش مکتوب
۶	کارآموزی در کارخانه‌ی تولید مواد غذایی موردنظر و تدوین گزارش مکتوب
۷	ارایه‌ی گزارشی شفاهی به صورت سمینار برای دانشجویان همان ورودی و به اشتراک گذاشتن تجارب کسب شده

تعیین می‌شود. در جلسه‌ی سخنرانی مذکور، تجارب کسب شده در کارآموزی را با دیگران به اشتراک گذاشته و به سؤالات حضار پاسخ می‌دهد. نمره‌گذاری کارآموزی در همین جلسه بر اساس نحوه‌ی ارایه، میزان تسلط به مطالب آموخته‌شده، پاسخ به سؤالات و کیفیت گزارش نهایی انجام می‌گیرد (۲ و ۱).

ارایه‌ی طرح درسی در ابتدای دوره‌ی کارآموزی اثر قابل ملاحظه‌ی بر درک صحیح دانشجویان از فرآیند کارآموزی دارد؛ به همین دلیل طرح درسی کارآموزی در کارخانجات تولید مواد غذایی تهیه و در گروه علوم و صنایع غذایی مورد بررسی قرار گرفت (جدول ۳).

این طرح درسی مشتمل بر انتخاب یک محصول غذایی به عنوان موضوع کارآموزی، مطالعه‌ی جدیدترین کتاب منتشر شده در دنیا با موضوع مرتبط با محصول غذایی انتخاب شده، دانلود و مطالعه‌ی بروشور استاندارد ملی ایران با موضوع مرتبط، ارایه‌ی گزارش کتابخانه‌ای مکتوب، کارآموزی در آزمایشگاه‌های اداره‌ی نظارت بر مواد غذایی و تدوین گزارش مربوط، کارآموزی در کارخانه و تهیه‌ی گزارش

شفاهی و به اشتراک گذاشتن تجارب آموخته شده بود. واحد درسی کارآموزی در کارخانجات تولید مواد غذایی معمولاً در آخرین ترم تحصیلی ارایه می‌شود. از این رو امکان داشت برای دانشجویان ورودی بهمن ماه این مشکل پیش آید که بعد از تابستان این واحد درسی را انتخاب کنند و نتوانند فرصت کافی برای کارآموزی در اختیار داشته باشند. برای رفع مشکل مذکور با اداره‌ی آموزش دانشکده هماهنگی لازم به عمل آمد تا دانشجویان بتوانند در صورت امکان درس کارآموزی در کارخانه را در ترم منتهی به تابستان انتخاب نمایند. همان طور که قبلاً اشاره شد، نبود منابع آموزشی یکی از مشکلات کارآموزی دانشجویان تغذیه محسوب می‌شد. این مسئله در شورای گروه مورد بررسی قرار گرفت و مقرر گردید تا همه منابع و کتاب‌های علوم و صنایع غذایی که به فارسی تحریر شده‌اند، برای کتابخانه‌ی دانشکده خریداری گردد و با پیگیری‌های انجام شده به اجرا گذاشته شد. همچنین کتابخانه‌ی مجزا در گروه علوم و صنایع غذایی تأسیس گردید که تقریباً مشتمل بر همه کتاب‌های صنایع غذایی به زبان فارسی و هزار عنوان کتاب به زبان انگلیسی است.



شکل ۱- فرآیند کارآموزی در کارخانجات مواد غذایی

جدول ۴- پرسشنامه‌ی مربوط به ارزیابی گزارش مکتوب کتابخانه‌ای

ردیف	عنوان
۱	محصول غذایی مورد نظر را تعریف کرده و طبقه‌بندی انواع مختلف آن را بیان نمایید.
۲	تکنولوژی تولید محصول را توضیح دهید.
۳	آزمایشات شیمیایی-میکروبی، حسی و رئولوژیکی مربوط به کنترل کیفیت محصول غذایی را نام ببرید.

جدول ۵- نکات مورد اشاره جهت ایجاد انگیزه‌ی کافی در دانشجو برای گذراندن دوره‌ی کارآموزی در صنایع غذایی

ردیف	عنوان
۱	تشریح نقش صنایع غذایی در بهبود سلامت تغذیه جامعه
۲	معرفی جایگاه صنایع غذایی در تولید و ارایه‌ی محصولات با موازین تغذیه‌ای و نقش دانشجویان تغذیه در توسعه‌ی این جایگاه
۳	معرفی مؤسسات و مراکز دولتی و خصوصی برای استخدام و شروع به خدمت پس از فارغ التحصیلی مثل: - اداره‌ی نظارت بر مواد غذایی - مؤسسه‌ی استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران - اداره‌ی صنایع و معادن - کارخانجات تولید مواد غذایی
۴	معرفی سمت‌های مورد اشتغال در مراکز دولتی و خصوصی مثل: - تصدی مسئولیت فنی - تصدی کارشناس آزمایشگاه - تصدی مدیریت کنترل کیفی - تصدی مدیریت تولید - تصدی مدیریت کارخانه