

پیش نیاز یا همزمان: گذراندن کلیه واحدهای درسی و قبل از شروع کار پایان نامه

تعداد واحد: ۱ واحد

نوع واحد: کارآموزی در عرصه

هدف کلی درس:

آشنانمودن کامل دانشجویان با شیوه های کار در کارخانجات، کارگاهها واحدهای تولیدی مواد غذایی، آزمایشگاه های کنترل مواد غذایی و سیستمهای مدیریت ایمنی مواد غذایی و موسسات نظارت و کنترل فرآوری مواد غذایی(تهیه، تولید، بسته بندی، نگهداری، حمل و نقل، توزیع و عرضه و مصرف)

شرح درس: دانشجو بایستی با نظر استاد راهنما در قسمت های مختلف کارخانجات، کارگاهها واحدهای تولیدی مواد غذایی، آزمایشگاه های کنترل مواد غذایی و ادارات بهداشت مواد غذایی و موسسات نظارت و کنترل فرآوری مواد غذایی(تهیه، تولید، بسته بندی، نگهداری، حمل و نقل، توزیع و عرضه و مصرف) حضور پیدا کند و گزارش کاملی از نحوه انجام کارهای مربوط به مواد غذایی بصورت کتبی ارائه دهد.

رئوس مطالب: (۵۱ ساعت)

حضور یافتن در قسمت های مختلف کارخانجات، کارگاهها واحدهای تولیدی شیر و فرآورده ها، گوشت و فرآورده ها، گوشت طیور، تخم مرغ و فرآورده ها، ماهی و فرآورده ها، آرد و نان و غلات و حبوبات و فرآورده ها، میوه، سبزی و فرآورده ها، روغن، قند، نوشابه سازی، آب بطری شده، سردخانه ها و محل های نگهداری مواد غذایی، اغذیه فروشی ها، رستوران ها، آشپزخانه ها، کانتین ها، قنادی ها.

چگونگی نمونه برداری و دریافت نمونه های غذایی و انجام آزمایشات ارگانولپتیکی، میکروبی و شیمیایی در آزمایشگاه های کنترل مواد غذایی، نحوه ارزیابی و تفسیر نتایج آزمایشات انجام شده بر روی ماده غذایی.

آشنا شدن با شیوه کار در موسسات نظارت و کنترل فرآوری مواد غذایی(تهیه، تولید، بسته بندی، نگهداری، حمل و نقل، توزیع و عرضه و مصرف)، نحوه روند صدور گواهینامه های تاییدی واردات و صادرات مواد غذایی و غذای حلال، نحوه روند تدوین استانداردهای ملی مواد غذایی.

شیوه ارزشیابی دانشجو:

تکوینی: حضور فعال در انجام کارآموزی و رعایت نظم و مقررات کار و رسیدن به اهداف مورد نظر

تراکمی: ارائه گزارش کارآموزی بصورت کتبی و تایید از سوی استاد راهنما

