**بسمه تعالی**

 **نام درس: کارآموزی در عرصه در واحدهای تولیدی صنایع روغن رشته و مقطع تحصیلی : علوم و صنایع غذایی-کارشناسی ترم : هفتم / نیمسال اول98 روز و ساعت برگزاری :**

**محل برگزاری: دانشکده تغذیه و علوم غذایی و واحدهای تولیدی تعداد و نوع واحد ( نظری / عملی ) : 2 واحد کارآموزی در عرصه (102 ساعت)**

**مدرس یا مدرسین: دکتر محمدعلی تربتی شماره تماس دانشکده: 04133357580**



|  |
| --- |
| **هدف کلی :آشنايي تجربی دانشجويان با فرآیند تولید و تصفیه روغن­ها و چربی­های خوراکی در واحدهای تولیدی صنایع روغن و چگونگی کنترل کیفیت محصول در طول 102 ساعت کارآموزی** |
| **اهداف اختصاصی** | **حیطه های اهداف** | **فعالیت استاد** | **فعالیت دانشجو** | **عرصه یادگیری** | **زمان** | **رسانه کمک آموزشی** | **روش ارزیابی** |
| 1. **کارآموزی در خط تولید ( از تحویل مواد اولیه تا بسته بندی محصول نهایی)**
	1. **آشنایی با تهیه امکانات لازم برای تولید، عملکرد دستگاه­ها، فرآیندها و سیستم­های تولید**
	2. **آشنایی با چگونگی گزینش مواد اولیه، انیارها، قسمت فرمولاسیون، سالن­های تولید و قسمت بسته­بندی و بازاریابی و نحوه اجرای مدیریت در تضمین کیفیت محصول نهایی**
2. **کارآموزی در آزمایشگاه­های کنترل کیفیت واحد تولیدی صنایع روغن**
3. **آشنایی با آزمون­های شیمیایی، فیزیکی، میکروبی و حسی مواد اولیه و محصول نهایی**
4. **شناخت عملی سیستم­های ایمنی نظیر HACCP**
5. **کارآموزی در سیستم­های جنبی واحد تولیدی**
6. **آشنایی با چگونگی تامین انرژی، تصفیه و سالم سازی آب و فاضلاب و مسائل محیط زیست**
7. **کارآموزی در بخش تحقیق و توسعه واحدهای تولیدی**
 | **کارآموزی در عرصه** | **معرفی به واحد تولیدی جهت گذراندن ساعات کارآموزی و راهنمایی علمی و عملی دانشجو** | **حضورفعال دانشجو در واحد تولیدی و آموختن چگونگی فرآیند تولید و نحوه فرآوری محصولات مربوط به صنعت روغن با آگاهی علمی به صنعت مربوطه و شناخت کنترل کیفیت آن** | **واحد تولیدی صنایع روغن** | **102 ساعت** | **-** | **تهیه گزارش کتبی****آزمون کتبی و شفاهی** |
| * + - * **نحوه ارزشیابی دانشجو و بارم مربوط به هر ارزشیابی:**
			* **در طول دوره (گواهی ارزشیابی حضور فعال به مدت 102 ساعت از مدیر واحد تولیدی مربوطه) بارم:**
			* **پایان دوره : تهیه گزارش کتبی از طول دوره کارآموزی و آزمون شفاهی و کتبی بارم:**
 |