

نام درس: کارآموزی در عرصه در واحدهای تولیدی صنایع غذایی (غلات - گوشت - شیر و فرآورده ها - روغن - سبزی و میوه - قند - نوشابه و قنادی)

کد درس: ۴۲ لغایت ۴۸

تعداد واحد: ۱۴ (هر صنعت ۲ واحد)

نوع واحد: کارآموزی در عرصه

پیش نیاز: -

هدف: آشنایی تجربی دانشجو با فرآیند تولید در واحدهای تولیدی صنایع غذایی، چگونگی کنترل کیفیت محصول و بکارگیری آموخته های خود در بخش صنایع غذایی.

شرح درس: در این درس دانشجو با آگاهیهای علمی به تمامی گروههای صنایع غذایی و شناخت کنترل کیفیت آنها، چگونگی فرایند تولید و نحوه فرآوری محصولات غذایی را می آموزد

سرفصل درس برای هر صنعت ۲ واحد، ۱۰۲ ساعت

کارآموزی در خط تولید (از تحویل مواد اولیه تا بسته بندی محصول نهایی)

- آشنایی با چگونگی تهیه امکانات لازم برای تولید، عملکرد دستگاهها، فرایندها و سیستم های تولید

- آشنایی 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

کارآموزی در آزمایشگاههای کنترل کیفیت واحدهای تولیدی

آشنایی با آزمایشهای شیمیایی، فیزیکی، میکروبی و حسی (مواد اولیه و محصول نهایی)

شناخت عملی سیستم های ایمنی نظیر HACCP

کارآموزی در سیستم های جنبی واحدهای تولیدی

آشنایی با چگونگی تأمین انرژی، تصفیه و سالم سازی آب و فاضلاب و مسائل محیط زیست

کارآموزی در بخش تحقیق و توسعه واحدهای تولیدی

نحوه ارزیابی دانشجو: تهیه گزارش کتبی براساس راهنمایی های استادان مرکز کارآموزی و گذراندن آزمون شفاهی با اطلاع از آخرین یافته های علمی صنعت مربوطه در جهان.

(در پایان هر یک از صنایع ارزیابی انجام شده و نمره هر یک از صنایع به طور مستقل براساس کد درس در کارنامه دانشجو درج خواهد شد).

