

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه

دانشکده: علوم تغذیه و صنایع غذایی

گروه صنایع غذایی

طرح دوره کارآموزی اعضای هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی

کرمانشاه (در عرصه)

نام درس تکنولوژی گوشت و محصولات گوشتی نیمسال اول ۱۴۰۵-

۱۴۰۴

با مراعات اصول کوریکولوم مصوب
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

تدوین کننده / کنندگان:

دکتر احسان صادقی



ساختار دوره

تعریف دوره :.....

پیش نیاز دوره:

مدت دوره (به ساعت / روز نوشته شود):هشت روز

محیط / بخش دوره: کارخانه

محتوای آموزشی

بر اساس سر فصل دروس



هدف کلی دوره:

درس کارآموزی تولید قند با هدف آشنایی بیشتر دانشجویان با خط تولید و فرایند تولید قند و شکر از مزرعه تا بازار طراحی شده است. در این درس تلاش میشود با حضور دانشجو در کارخانجات مربوطه مهم ترین اتفاقات موجود در کارخانه به همراه مشکلات و چالش های موجود در تولید به سمع و نظر دانشجو برسد. در واقع دانشجو بعد از فراگیری کل فرایند تولید به صورت تئوری این بار از نزدیک فرایند را بررسی کرده و اطلاعات و دانش خود را تکمیل می نماید.

اهداف ویژه به تفکیک هر بخش:

- فرآیند کامل تولید محصولات گوشتی از مواد اولیه تا انبار
- توجه به وجود و استقرار اصول HACCP نقاط کنترل بحرانی (CCPs) در خط تولید
- پایش و توجه به اصول (GMP شرایط خوب ساخت) و (GHP شرایط خوب بهداشتی) در محیط واقعی صنعت
- آنالیزهای کنترل کیفیت فیزیکوشیمیایی و میکروبیولوژیکی مربوط به انواع محصولات گوشتی
- مسائل مربوط به ایمنی صنعتی و بهداشت محیط و کار در یک کارخانه تولید محصولات گوشتی
- گزارشی علمی و فنی از مشاهدات، فعالیت ها و تحلیل ها

مهارت های مورد انتظار:.....

- رعایت کامل مقررات ایمنی، بهداشتی و انضباطی کارخانه.
- حضور منظم و فعال در ساعات مقرر.
- پرسشگری و Initiative برای یادگیری فرآیندها.
- ثبت دقیق و روزانه مشاهدات در
- نگارش گزارش نهایی مطابق با فرمت اعلام شده و تحویل به موقع آن.
- رعایت محرمانگی اطلاعات فناوری و تجاری کارخانه.
- برخورد حرفه ای با پرسنل و مدیران.
- رعایت اصول اخلاق زیستی در نمونه برداری و آزمایش ها

نحوه ارزشیابی دوره:

آزمون	روش	سهم از نمره کل (بر حسب درصد)	توضیحات
گزارش نهایی کار آموزشی	کتبی	۴۰٪	
<u>ارزیابی عملکرد</u> <u>توسط مسئول</u> <u>کارخانه</u>	//////	۲۰٪	
آزمون پایان ترم	تشریحی شفاهی	۴۰٪	

چک لیست ارزشیابی در کارآموزی / کارورزی

ردیف	عنوان مهارت	۱	۰/۷۵	۰/۵	۰/۲۵	۰
۱						
۲						
۳						
۴						

منابع آموزشی

استانداردهای ملی ایران (ISIRI) مرتبط با قند و شکر

راهنمای GMP/HACCP وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دستورالعمل‌های FDA و Codex Alimentarius در زمینه تولید قند

جلسه	تاریخ	موضوع هر جلسه	توضیحات
۱	هفته اول	مقدمه معرفی و ایمنی آشنایی با ساختار سازمانی کارخانه، قوانین ایمنی و بهداشت حرفه‌ای (HSE)، آشنایی با خط تولید به صورت کلی	حضور در کارخانه
۲	هفته دوم	آماده‌سازی اولیه تحلیل مواد اولیه: مشاهده و یادگیری فرآیند دریافت، انبار، آماده سازی، شستشو، میکس کردن پختن، بسته بندی سردخانه	حضور در کارخانه
۳	هفته سوم	انواع انبار (مواد اولیه، محصول)	حضور در کارخانه
۴	هفته چهارم	تحقیق و توسعه ارتقای کیفیت محصول و فروش بیشتر	حضور در کارخانه
۵	هفته پنجم	بسته‌بندی کنترل کیفیت نهایی: مشاهده فرآیند، غربالگری و بسته‌بندی. نمونه‌برداری و انجام تست‌های میکروبی و شیمیایی	حضور در کارخانه
۶	هفته ششم	آزمایشگاه و HACCP کار در آزمایشگاه کنترل کیفیت: انجام آزمایش‌های میکروبی و شیمیایی. تدوین پروژه نهایی: نقشه خط تولید، شناسایی مخاطرات و نقاط کنترل بحرانی (CCPs) برای یک محصول.	حضور در کارخانه
۷	هفته هفتم	جمع‌بندی و گزارش تکمیل پروژه، نگارش نهایی گزارش کارآموزی و ارائه آن به استاد مربوطه	حضور در کارخانه
۸	هفته هشتم	ازمون	دانشکده

نام و امضای مسئول EDO دانشکده:
تاریخ ارسال :

نام و امضای مدیر گروه:
تاریخ ارسال:

نام و امضای مدرس:
تاریخ تحویل: