

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه

دانشکده: دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

گروه علوم و صنایع غذایی

طرح درس دوره کارورزی و کارآموزی اعضای هیات علمی دانشگاه
علوم پزشکی کرمانشاه (در عرصه) مراکز کنترل کیفیت مواد
غذایی

نام درس: کارآموزی در عرصه مراکز کنترل کیفیت مواد غذایی

و نام واحد: کارآموزی در عرصه نیمسال: اول ۴۰۵-۴۰۴

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

تدوین کننده / کنندگان: دکتر خدیجه عبدالملکی، دکتر رضا

محمدی

سهم هراستاد: ۱ واحد



ساختار دوره

تعریف دوره در این دوره، دانشجویان با روش‌های علمی آزمون‌های کنترل کیفیت مواد غذایی، شناسایی ویژگی‌های کیفی محصولات، آشنایی با استانداردهای ملی و بین‌المللی و نحوه تطابق تولید با الزامات قانونی و بهداشتی آشنا می‌شوند.

پیش نیاز دوره: ندارد

مدت دوره (به ساعت / روز نوشته شود): ۱۰۲ ساعت

محیط / بخش دوره: سازمان استاندارد

محتوای آموزشی

بر اساس سر فصل دروس



هدف کلی دوره:

آشنایی دانشجویان با مراکز کنترل کیفیت مواد غذایی و فعالیت‌های مرتبط.
یادگیری اصول کنترل کیفی مواد غذایی شامل آزمایش‌های شیمیایی، میکروبی، ارگانولپتیکی و فیزیکی.
آشنایی با استانداردهای ملی و بین‌المللی مربوط به کیفیت مواد غذایی.
توانمندسازی دانشجویان در شناخت روش‌های آزمایشگاهی، تجهیزات و شیوه‌های کاربری آن‌ها.
ایجاد مهارت در تحلیل نتایج آزمایش‌ها و تهیه گزارش‌های کنترل کیفیت.

اهداف ویژه به تفکیک هر بخش:

۱. مقدمه و توجیه دوره: معرفی مراکز کنترل کیفیت، اهمیت آزمایشگاه‌ها و آشنایی با امکانات.
۲. بازدید و آشنایی با آزمایشگاه‌های میکروبی، شیمیایی و فیزیکی.
۳. انجام آزمایش‌های فیزیکی: تعیین دانسیته، رطوبت، رنگ، بافت و سایر ویژگی‌ها.
۴. انجام آزمایش‌های شیمیایی: سنجش pH، اسیدیته، پروتئین، چربی، قند و نمک.
۵. انجام آزمایش‌های میکروبی: شمارش کلی میکروب‌ها، کپک و مخمر، باکتری‌های شاخص.
۶. انجام آزمایش‌های اختصاصی: سموم قارچی، فلزات سنگین، بقایای سموم کشاورزی.
۷. آشنایی با کاربرد دستگاه‌های تخصصی: GC, HPLC, GC-MS و اسپکتروفتومتر.
۸. آشنایی با سیستم‌های مدیریت کیفیت: ISO, GMP, HACCP, CIP.

۹. انجام آزمایش‌های ارگانولپتیکی: بررسی رنگ، طعم، بو و بافت محصولات غذایی.

۱۰. آشنایی با فرآیند نمونه‌برداری و پذیرش مواد اولیه.

۱۱. تحلیل داده‌های آزمایشگاهی و تهیه گزارش کنترل کیفیت.

۱۲. ارائه گزارش کارآموزی توسط دانشجویان و جمع‌بندی.

مهارت‌های مورد انتظار:

شناسایی استانداردها، انجام درست آزمونهای شیمیایی، میکروبی و حسی

برنامه کاری روزانه در بخش:

اعلام حضور و آموزش دیدن توسط کارشناس مربوطه، محلول سازی طبق استاندارد، انجام آزمون مربوطه، تهیه گزارش آزمون

قوانین و مقررات:

حضور به موقع و منظم در کلاس

رعایت انضباط و عدم غیبت غیر موجه

احترام به کلاس در ساعت درس

مشارکت در بحث‌های کلاس و فعالیت‌های آموزشی-عملی

حفظ ایمنی خود و آزمایشگاه در زمان حضور

وظایف حرفه‌ای و اخلاقی کارآموزان / کارورزان

ارائه پیشنهادات عملی برای اصلاح معایب و بهبود کیفیت محصولات غذایی به منظور تضمین سلامت جامعه، تهیه گزارش کارآموزی با

توجه به راهنماییهای مربوطه، تجزیه و تحلیل نتایج بدست آمده و مطابقت با استانداردها

نحوه ارزشیابی دوره:

دانشجو مطابق با ایتهمهای در نظر گرفته شده مورد ارزیابی قرار میگیرد.

آیتم های مورد ارزشیابی:

حضور و فعالیت مستمر در جلسات (۱۰٪)

انجام آزمایش ها و کار عملی (۲۰٪)

ارزیابی توسط مرکز کارآموزی بانضمام گزارش کار (۲۰٪)

آزمون شفاهی از دانشجو توسط استاد راهنما ۵۰٪

منابع آموزشی

استانداردهای موجود و تدوین شده در سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

نام و امضای مدرس:	نام و امضای مدیر گروه:	نام و امضای مسئول EDO دانشکده:
تاریخ تحویل:	تاریخ ارسال:	تاریخ ارسال :