

## دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

عنوان درس : کارآموزی در عرصه صنایع غلات مخاطبان: دانشجویان کارشناسی علوم و صنایع غذایی ترم ۸  
تعداد واحد (یا سهم استاد از واحد): ۲ واحد کارآموزی ۱ واحد دکتر بهروز تاجدار اورنج، ۱ واحد دکتر رضا محمدی  
ساعت پاسخگویی به سوالات فراگیر: چهارشنبه‌ها ۸-۱۲  
زمان ارائه درس: چهارشنبه‌ها ۸-۱۲ نیمسال دوم ۱۴۰۴-۱۴۰۵ مدرس: دکتر بهروز تاجدار اورنج  
اطلاعات تماس مدرس: ۰۹۱۰۹۶۰۷۴۹۶ ایمیل مدرس: tajdar.tums@yahoo.com  
دروس پیش نیاز یا هم نیاز: -

**هدف کلی درس:** آشنایی تجربی دانشجو با فرایند تولید در واحدهای تولیدی صنایع غذایی، چگونگی کنترل کیفیت محصول و بکارگیری آموخته های خود در بخش صنایع غلات

### اهداف کلی:

شناخت کنترل کیفیت در صنایع غلات  
چگونگی فرایند تولید و نحوه فرآوری محصولات غذایی

### روش تدریس:

بازدید از کارخانه و کار در آزمایشگاه کنترل کیفیت کارخانه، ارائه مطالب علمی در خط تولید و پرسش و پاسخ بعد از بازدید از خط تولید

### وسایل آموزشی:

سخنرانی و بازدید از کارخانه صنایع غلات و کار عملی مرتبط با تولید و کار آزمایشگاهی

### سنجش و ارزشیابی

آزمون	روش	سهم از نمره کل (بر حسب درصد)	تاریخ	ساعت
تنظیم و نگارش گزارش کارآموزی	نگارش	۵۰٪	بعد از اتمام کار در کارخانه	چهارشنبه‌ها ۸ - ۱۲
توانایی پاسخ گویی به سوالات	پاسخ به سوالات	۴۰٪	امتحان کارآموزی	چهارشنبه‌ها ۸ - ۱۲
حضور فعال در کارآموزی	حضور	۱۰٪	در طول کارآموزی	چهارشنبه‌ها ۸ - ۱۲

### مقررات کارآموزی و انتظارات از دانشجو:

حضور به موقع و منظم، برای تاخیر در حضور، نمره از حضور فعال کم خواهد شد.  
رعایت انضباط و عدم غیبت غیر موجه- برای غیبت عدم موجه، نمره از حضور فعال کم خواهد شد.  
مشارکت در بحث های کارآموزی و فعالیت های آموزشی- برای فعالیت های اثرگذار، نمره مثبت در نظر گرفته خواهد شد.