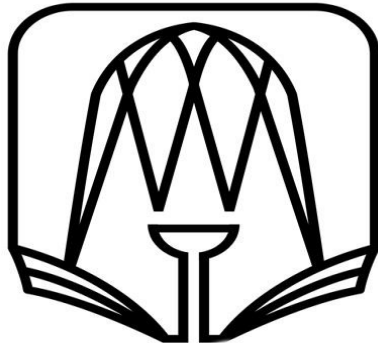


باسمه تعالی



دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان

Student Logbook

دفترچه ثبت فعالیت های کارآموزی در عرصه دانشجویان کارشناسی صنایع غذایی "

نیمسال اول سال تحصیلی ۱۳۹۹-۱۴۰۰

گردآورندگان: گروه صنایع غذایی

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
۱. اهمیت دفترچه ثبت فعالیت روزانه (لاگ بوک).....	۴
۱-۱. معرفی لاگ بوک
۲-۱. نکات ضروری در تکمیل لاگ بوک	۳
۲. قوانین و مقررات کارآموزی در کارخانه ها
۱-۲. راهنمای مربیان	۴
۲-۲. راهنمای کارآموزان	۵
۳. مشخصات کارآموز	۶
۴. اهداف آموزشی کارآموزی در کارخانه	۶
۱-۴. هدف کلی دوره	۶
۲-۴. اهداف اختصاصی	۶
۵. جدول ثبت ساعت حضور کارآموزان	۷
۶. جداول گزارش فعالیت های انجام شده	۸
۱-۶. گزارش فعالیت های انجام شده در واحد قند	۱۰
۲-۶. گزارش فعالیت های انجام شده در واحد کنسرو	۱۱
۳-۶. گزارش فعالیت های انجام شده در واحد شیرینی	۱۲
۴-۶. گزارش فعالیت های انجام شده در واحد آرد و نان	۱۴
۵-۶. گزارش فعالیت های انجام شده در واحد لبنی	۱۶
۵-۶. موضوعات ارائه شده مربوط به بهداشت در محیط کارخانه
۷. فرم ثبت فعالیت های هفتگی صورت گرفته در طول کارآموزی	۲۷
۸. نحوه نگارش گزارش دوره کارآموزی در عرصه و تکمیل لاگ بوک	۲۸
۹. فرم انتقادات و پیشنهادات	۲۹
۱۰. روش ارزیابی کارآموزان عرصه صنایع غذایی	۳۰
۱۱. منابع	۳۱

۱- اهمیت دفترچه ثبت فعالیت روزانه (لاگ بوک)

لاگ بوک که نام های گوناگونی نظیر آموزش نامه، کارنامه گزارش روزانه و مهارت نامه برای آن ذکر شده، ابزاری جهت ارزشیابی آموخته های دانشجو و ارزیابی برنامه های آموزشی دانشکده می باشد. در این روش، اهداف آموزشی از پیش تعیین شده و دانشجویان در فرصت های آموزشی یکسانی قرار می گیرند و به این دلیل که فاصله بین دروس تئوری و عملی را کاهش می دهد، می تواند به مربی و کارآموز در رسیدن به اهداف آموزشی یاری رساند. از سوی دیگر، ارزشیابی به عنوان رکن اساسی آموزش این امکان را فراهم می سازد تا بر اساس نتایج آن، نقاط قوت و ضعف فرآیند آموزش مشخص شود و با تقویت جنبه های مثبت و رفع نارسایی ها در ایجاد تحول و اصلاح آموزشی گام های مناسبی برداشته شود.

۱-۱- معرفی لاگ بوک

کارنامه گزارش روزانه دفترچه ای است که در آن، مهارت ها و توانایی هایی که دانشجو باید در طول دوره کارآموزی کسب کند، در یک دفترچه نوشته شده و در اختیار دانشجو قرار می گیرد و او پس از انجام هر یک از وظایف، با ذکر تاریخ و نحوه ی مشارکت خویش، اطلاعات را ثبت می کند و مربی در قسمتی از دفترچه، چگونگی انجام فعالیت و نحوه ی مشارکت دانشجو را بررسی می کند. همچنین مربی در خصوص مشکلاتی که در نحوه ی انجام آن فعالیت وجود داشته، با دانشجو به بحث می نشیند و در نهایت، آن فعالیت را با امضا تأیید یا تعدیل می کند؛ به این ترتیب با ثبت وقایع از فراموش کاری، اعمال نظر مربی و سوء تعبیر دانشجو جلوگیری می گردد.

۱-۲- نکات ضروری در تکمیل لاگ بوک

۱-۲-۱- تکمیل لاگ بوک توسط کارآموز و تأیید آن توسط مربی یا مربیان مربوطه از شروع دوره کارآموزی و به صورت روزانه الزامی می باشد.

۱-۲-۲- تکمیل لاگ بوک در پایان هر فعالیت با تخصیص زمانی کوتاه برای ثبت، در همان محل انجام فعالیت ضروری است.

۱-۲-۳- ثبت کلیه تجربیات علمی و عملی مربوط به انجام فعالیت در لاگ بوک الزامی می باشد. در صورت نیاز می توانید مستندات مربوطه را ضمیمه لاگ بوک نمایید.

۱-۲-۴- لاگ بوک را در تمامی اوقات به همراه داشته باشید تا در صورت نیاز، نسبت به ثبت فعالیت اقدام نمایید.

۱-۲-۵- در پایان ترم لاگ بوک تکمیل شده را به مدیر گروه آموزشی مربوطه تحویل نمایید.

۱-۲-۶- عدم تکمیل لاگ بوک و نیز ثبت فعالیت بدون امضا و تأیید مربی به منزله نقص دفترچه و نمره ناتمام می باشد.

۲- قوانین و مقررات کارآموزی صنایع غذایی

۲-۱- راهنمای مربیان

۲-۱-۱- مربی باید به عنوان الگوی مناسبی از رفتار و اخلاق حرفه ای برای فراگیران عمل نمایند.

۲-۱-۲- مربی باید مقررات اخلاق حرفه ای و پوشش حرفه ای را در شروع هر دوره به فراگیران توضیح دهد.

۲-۱-۳- مربی باید یادگیری مهارت های اصلی مورد انتظار را برای فراگیران تسهیل کند.

۲-۱-۴- مربی باید از فرستادن کارآموزان بدون حضور خود به عرصه جدا خودداری فرماید.

۲-۱-۵- مربی باید بر نحوه عملکرد فراگیر در حین انجام فعالیت نظارت تام داشته باشد.

۲-۱-۶- مربی باید حضور به موقع کارآموزان را ثبت و در پایان ترم به مدیر گروه آموزشی تحویل نماید.

۲-۱-۷- مربی باید بازخورد مناسب و مستمر بر اساس چگونگی فعالیت فراگیران ارائه داده و توصیه های لازم برای بهبود عملکرد

آن ها ارائه نمایند.

۲-۱-۸- مربی باید بخشی از ساعات کارآموزی را به ارائه کنفرانس های مرتبط با فعالیت های عملی کارآموزان اختصاص دهد.

۲-۲- راهنمای کارآموزان

۲-۲-۱- حضور کارآموزان در تمام جلسات مربوط به کارآموزی الزامی است. غیبت موجه و با هماهنگی قبلی با مربی مربوطه باید به

میزان برابر و غیبت غیر موجه به میزان دو برابر باید جبران شود. (در صورت عدم جبران به ازای هر روز غیبت موجه یک نمره و

غیبت غیر موجه دو نمره از نمره نهایی کارآموزی کسر خواهد شد.

۲-۲-۲- ساعت حضور در عرصه در نوبت صبح و از ساعت ۸ الی ۱۳ می باشد.

۲-۲-۳- تاخیر در ورود و تعجیل در خروج بدون اطلاع قبلی مربی، برخلاف مقررات بوده و سبب کسر نمره کارآموزی خواهد شد.

۲-۲-۴- تعطیلی بدون اطلاع دانشکده مجاز نمی باشد.

۲-۲-۵- رعایت اخلاق و پوشش حرفه ای برای کلیه کارآموزان الزامی است. (پوشیدن یونیفرم مطابق با مقررات دانشکده)

۲-۲-۶- رعایت بهداشت فردی، کوتاه نمودن ناخن ها و عدم استفاده از زیور آلات و رعایت شئونات اسلامی طبق مقررات دانشکده

الزامی می باشد.

۲-۲-۷- استفاده از گوشی تلفن همراه در ساعات کار در عرصه مجاز نمی باشد.

۲-۲-۸- نصب اتیکت شامل نام خانوادگی و سمت الزامی است.

۲-۲-۹- برقراری ارتباط موثر و برخورد صحیح با کارکنان مرکز، مراجعین و همراهان الزامی است.

۳- مشخصات کارآموز

نام و نام خانوادگی کارآموز	شماره دانشجویی	سال تحصیلی	شماره تماس ضروری	آدرس پست الکترونیک

۴- اهداف آموزشی کارآموزی در صنایع غذایی

۴-۱- هدف کلی دوره:

آشنا کردن کارآموزان با نحوه انجام امور مراکز مذکور بر اساس آئین نامه ها و مفاهیم آموخته شده در واحد نظری

۴-۲- اهداف اختصاصی

از کارآموزان انتظار می رود در پایان دوره قادر به انجام موارد زیر باشند:

۴-۲-۱- فرم های مربوط کشت های میکروبی را به درستی تکمیل نماید.

۴-۲-۲- فرم های مربوط بررسی فلزات سنگین را به درستی تکمیل نماید.

۴-۲-۳- قادر به انجام آزمایشات میکروبی و شیمیایی برای هر ماده غذایی باشند.

۴-۲-۴- قادر به ارائه نظارت کامل بر پروسه های تولید مواد غذایی به صورت مستقل باشند.

۴-۲-۵- قادر به اجرای قوانین حاکم در برخورد با آلودگی های میکروبی یا مشکلات شیمیایی باشند.

۴-۲-۶- قادر به نوشتن گزارش از فعالیت های انجام شده باشد.

۶- جداول گزارش فعالیت های انجام شده در هر واحد

جدول ۱-۶- گزارش فعالیت های انجام شده در واحد قند

ارزیابی مربی مربوطه: حد مطلوبیت مهارت کسب شده در دانشجو: =۰ خیلی ضعیف =۱ ضعیف =۲ متوسط =۳ خوب =۴ خیلی خوب	درک میزان تسلط بر موضوع توسط دانشجو =۰ خیلی ضعیف =۱ ضعیف =۲ متوسط =۳ خوب =۴ خیلی خوب	فعالیت دانشجو
		آشنایی کلی با فرایندهای تولید مواد غذایی
		آشنایی با زنجیره سرما و نحوه نگه داری هر یک از مواد غذایی با توجه به ماهیت آن
		آشنایی با اصول آسپتیک جهت نگهداری اصولی مواد اولیه
		آشنایی با شرایط خط تولید
		آشنایی با آزمایشات میکروبی و موارد استفاده آن
		آشنایی با آزمایشات شیمیایی و موارد استفاده آن
		آشنایی با تولید محصولات نهایی
		آشنایی با استانداردهای ملی جهت تولید مواد غذایی
		آشنایی با نحوه توزیع و خروج مواد از انبار
		انجام حداقل ۲ آزمایش بر هر ماده غذایی به صورت مستقل

جدول ۲-۶- گزارش فعالیت های انجام شده در واحد کنسرو

ارزیابی مربی مربوطه: حد مطلوبیت مهارت کسب شده در دانشجو: =۰ خیلی ضعیف =۱ ضعیف =۲ متوسط =۳ خوب =۴ خیلی خوب	درک میزان تسلط بر موضوع توسط دانشجو =۰ خیلی ضعیف =۱ ضعیف =۲ متوسط =۳ خوب =۴ خیلی خوب	فعالیت دانشجو
		آشنایی کلی با فرایندهای تولید مواد غذایی
		آشنایی با زنجیره سرما و نحوه نگه داری هر یک از مواد غذایی با توجه به ماهیت آن
		آشنایی با اصول آسپتیک جهت نگهداری اصولی مواد اولیه
		آشنایی با شرایط خط تولید
		آشنایی با آزمایشات میکروبی و موارد استفاده آن
		آشنایی با آزمایشات شیمیایی و موارد استفاده آن
		آشنایی با تولید محصولات نهایی
		آشنایی با استانداردهای ملی جهت تولید مواد غذایی
		آشنایی با نحوه توزیع و خروج مواد از انبار
		انجام حداقل ۲ آزمایش بر هر ماده غذایی به صورت مستقل

جدول ۳-۶- گزارش فعالیت های انجام شده در واحد شیرینی

ارزیابی مربی مربوطه: حد مطلوبیت مهارت کسب شده در دانشجو: =۰ خیلی ضعیف =۱ ضعیف =۲ متوسط =۳ خوب =۴ خیلی خوب	درک میزان تسلط بر موضوع توسط دانشجو =۰ خیلی ضعیف =۱ ضعیف =۲ متوسط =۳ خوب =۴ خیلی خوب	فعالیت دانشجو
		آشنایی کلی با فرایندهای تولید مواد غذایی
		آشنایی با زنجیره سرما و نحوه نگه داری هر یک از مواد غذایی با توجه به ماهیت آن
		آشنایی با اصول آسپتیک جهت نگهداری اصولی مواد اولیه
		آشنایی با شرایط خط تولید
		آشنایی با آزمایشات میکروبی و موارد استفاده آن
		آشنایی با آزمایشات شیمیایی و موارد استفاده آن
		آشنایی با تولید محصولات نهایی
		آشنایی با استانداردهای ملی جهت تولید مواد غذایی
		آشنایی با نحوه توزیع و خروج مواد از انبار
		انجام حداقل ۲ آزمایش بر هر ماده غذایی به صورت مستقل

جدول ۳-۶- گزارش فعالیت های انجام شده در واحد آرد و نان

ارزیابی مربی مربوطه: حد مطلوبیت مهارت کسب شده در دانشجو: =۰ خیلی ضعیف =۱ ضعیف =۲ متوسط =۳ خوب =۴ خیلی خوب	درک میزان تسلط بر موضوع توسط دانشجو =۰ خیلی ضعیف =۱ ضعیف =۲ متوسط =۳ خوب =۴ خیلی خوب	فعالیت دانشجو
		آشنایی کلی با فرایندهای تولید مواد غذایی
		آشنایی با زنجیره سرما و نحوه نگه داری هر یک از مواد غذایی با توجه به ماهیت آن
		آشنایی با اصول آسپتیک جهت نگهداری اصولی مواد اولیه
		آشنایی با شرایط خط تولید
		آشنایی با آزمایشات میکروبی و موارد استفاده آن
		آشنایی با آزمایشات شیمیایی و موارد استفاده آن
		آشنایی با تولید محصولات نهایی
		آشنایی با استانداردهای ملی جهت تولید مواد غذایی
		آشنایی با نحوه توزیع و خروج مواد از انبار
		انجام حداقل ۲ آزمایش بر هر ماده غذایی به صورت مستقل

جدول ۴-۶- گزارش فعالیت های انجام شده در واحد لبنی

ارزیابی مربی مربوطه: حد مطلوبیت مهارت کسب شده در دانشجو: =۰ خیلی ضعیف =۱ ضعیف =۲ متوسط =۳ خوب =۴ خیلی خوب	درک میزان تسلط بر موضوع توسط دانشجو =۰ خیلی ضعیف =۱ ضعیف =۲ متوسط =۳ خوب =۴ خیلی خوب	فعالیت دانشجو
		آشنایی کلی با فرایندهای تولید مواد غذایی
		آشنایی با زنجیره سرما و نحوه نگه داری هر یک از مواد غذایی با توجه به ماهیت آن
		آشنایی با اصول آسپتیک جهت نگهداری اصولی مواد اولیه
		آشنایی با شرایط خط تولید
		آشنایی با آزمایشات میکروبی و موارد استفاده آن
		آشنایی با آزمایشات شیمیایی و موارد استفاده آن
		آشنایی با تولید محصولات نهایی
		آشنایی با استانداردهای ملی جهت تولید مواد غذایی
		آشنایی با نحوه توزیع و خروج مواد از انبار
		انجام حداقل ۲ آزمایش بر هر ماده غذایی به صورت مستقل

جدول ۵-۶ موضوعات ارائه شده مربوط به آموزش بهداشت در محیط کارخانه

فعالیت دانشجو	ارزیابی دانشجو:	ارزیابی مربی مربوطه:
	۰= خیلی ضعیف ۱= ضعیف ۲= متوسط ۳= خوب ۴= خیلی خوب	حد مطلوبیت مهارت کسب شده در دانشجو: ۰= خیلی ضعیف ۱= ضعیف ۲= متوسط ۳= خوب ۴= خیلی خوب
توانایی انجام نیازسنجی سلامت جامعه و اولویت بندی مشکلات بهداشتی مرکز مورد نظر را داشته باشد		
حداقل ۲ جلسه آموزشی به روش سخنرانی با استفاده از وسایل کمک آموزشی موجود در مراکز و اولویت های آموزشی برگزار نماید		
جهت حداقل ۵ نفر از کارگران و رانندگان بر اساس اولویت های آموزشی به روش چهره به چهره برگزار نماید		
حداقل ۲ مورد ایفای نقش با موضوع مطروحه از سمت مربی اجرا کند		
اجرای حداقل ۲ جلسه آموزشی به روش پرسش و پاسخ برای گروههای هدف برگزار نماید		
جهت موضوعات آموزشی (حداقل ۴ مورد) طرح درس تدوین نماید		
حداقل ۱ جلسه آموزشی برای اهمیت بهداشت در محیط کارخانه برای پرسنل برگزار کند		
با مسئول های فنی برای توسعه فعالیت آنها برای جمعیت تحت پوشش آشنا گردد		
حداقل ۱ جلسه آموزشی جهت توانمند سازی برگزار نماید		
در بازدید (حداقل ۱ مورد) از کارخانه های حامی سلامت مشارکت نماید		
میانگین نمره کسب شده:		
نام ، نام خانوادگی و امضا مربی		

فرم ثبت فعالیت های هفتگی صورت گرفته در طول کارآموزی

نام و نام خانوادگی دانشجو:			
شماره هفته:	نام مرکز:	تاریخ شروع هفته:	تاریخ پایان هفته:
گزارش کارآموزی			
تاریخ ثبت گزارش:		تایید و امضاء مربی مربوطه	

*موارد بررسی شده همراه با نام مرکز، شماره پرونده و نوع مراقبت انجام شده ثبت گردد.

نحوه نگارش گزارش دوره کارآموزی در عرصه و تکمیل لاگ بوک

در تنظیم گزارش کارآموزی و لاگ بوک ضمن توجه به کیفیت و ارزش علمی مطالب، موارد ذیل را در تقسیم بندی و ترتیب آن رعایت نمایید.

جلد گزارش کارآموزی باید حاوی: آرم دانشگاه، عنوان کارآموزی، نام و نام خانوادگی کارآموز، رشته تحصیلی و شماره دانشجویی باشد.

صفحه بسم ا ... الرحمن الرحيم

فرم های حضور و غیاب کارآموزان

۱۴ فرم های مربوط به ثبت فعالیت های هفتگی صورت گرفته توسط کارآموز

۱۴ فرم انتقادات و پیشنهادات

۱۴ تقدیر و تشکر

دستورالعمل نگارش گزارش کارآموزی

کاغذ و چاپ : کلیه قسمت های گزارش باید روی کاغذ سفید (کاغذ A4) و یک رو تایپ گردد.

۱۴ ۷ نوع قلم مورد استفاده در تمامی متن یک نواخت و با فونت نازنین (B Nazanin) باشد . اندازه فونت ها در کلیه عناوین (تیتراها) ، نازنین ۱۴ توپر (Bold) و متن اصلی نازنین ۱۴ رعایت شود.

۱۴ ۷ ۳ فاصله گذاری و حاشیه بندی : فاصله سطرها در تمامی گزارش برابر ۱/۵ سانتی متر باشد . حاشیه سمت راست و بالا مساوی ۳ سانتی متر و حاشیه سمت چپ و پایین ۲/ برابر ۵ سانتی متر باشد.

۱۴ ۷ ۴ شماره گذاری : اولین صفحه یعنی صفحه عنوان بدون شماره تایپ گردد . تمامی صفحات متن اصلی که از مقدمه شروع می شود، باید شماره گذاری شوند . شماره گذاری صفحات شامل صفحه های محتوی شکل، جدول، منابع و پیوست نیز می گردد . شماره صفحه در پایین و در وسط قرار می گیرد.

۱۴ ۷ ۵ جدول ها و شکل ها : تمامی شکل ها (تصویرها، نمودارها، منحنی ها) و جدول ها باید با کیفیت مناسب تهیه شوند . به گونه ای که کپی تهیه شده از آن ها از وضوح کافی برخوردار باشد . تمامی شکل ها و جدول ها باید به ترتیب شماره گذاری شوند . عنوان جدول ها در بالای آن ها و عنوان شکل ها در زیر آن ها ذکر می گردد.

۱۴ ۷ ۶ پانویس یا زیر نویس : در صورتی که یک عبارت یا واژه نیاز به توضیح خاصی داشته باشد، توضیح را می توان به صورت زیر نویس در همان صفحه ارائه نمود.

۱۴ ۷ ۷ درج لغات لاتین در متن فارسی : همه نام های لاتین در متن به خط فارسی و در پانویس به لاتین (یا به خط اصلی) با فونت Times New Roman نوشته می شود.

۱۴ ۷ ۸ نحوه ارجاع در متن و فهرست منابع و ماخذ : لازم به ذکر است در متن به کلیه منابعی که مورد استفاده قرار می گیرد، اشاره شود . چنانچه در داخل متن از یک منبع مطلبی نقل شود، بلافاصله پس از خاتمه جمله گروهی ای باز می شود و مرجع ذکر می گردد.

فرم انتقادات و پیشنهادات

کارآموز گرامی:

در پایان ضمن تشکر از شما که متعهدانه وظایف خود را در دوره کارآموزی در عرصه به اتمام رسانده اید، تقاضا می شود، نظرات، پیشنهادات و انتقادات خود را در خصوص نحوه اجرای برنامه کارآموزی اعلام فرمایید تا در جهت بهبود برنامه در دوره های آتی مورد استفاده قرار گیرند.

روش ارزیابی کارآموزان عرصه صنایع غذایی:

جهت تضمین تحقق اهداف آموزشی دوره کارآموزی، ارزیابی دانشجویان از ابتدای دوره شروع و تا پایان دوره ادامه خواهد یافت. ارزیابی کارآموزان بر اساس مشاهده نحوه فعالیت های آنان و بررسی گزارش ثبت فعالیت های انجام شده در عرصه و نیز مهارت در انجام امور محوله در آزمون پایان دوره خواهد بود.

نام و نام خانوادگی دانشجو: نام مربی:
تعداد غیبت: غیبت موجه: غیبت غیر موجه:
نظر مربی در مورد تجدید دوره یا برگزاری جلسات جبرانی:

فرم ارزیابی و ثبت نمره کارآموزی در عرصه

ردیف	عنوان	نمره کسب شده	حداکثر نمره
۱.	حضور فعال و رعایت نظم و مقررات		۵
۲.	علاقه به فراگیری		۳
۳.	پیگیری وظائف و پشتکار		۴
۴.	همکاری در فعالیت های آزمایشگاهی		۳
۵.	فعالیت در خط تولید		۳
۶.	ابتکارات و پیشنهادات جهت بهبود کار		۲
۷.	جمع کل		۲۰

منابع:

۱- اصول کارآموزی در عرصه صنایع غذایی

۲- راهنمای کارکنان خدمات بهداشتی و درمانی (وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی)