

دانشجوی گرامی:

دفترچه حاضر تحت عنوان Log Book بازدیدها طراحی شده است. در پایان دوره، اطلاعات موجود در Log Book جهت تعیین نمرات بخش‌های مختلف و ارزشیابی دانشجو مورد استقاده قرار می‌گیرد.

٢٥

- در تکمیل دفترچه نظم و دقت را در نظر داشته باشید.
 - نهایت سعی و تلاش خود را در حفظ و نگهداری آن به عمل آورید
 - در هنگام تحويل Log Book یک کپی از دفترچه نزد خود نگهداری نمایید.



دانشکده یهداشت و تغذیه

گروه بهداشت عمومی

..... نام و نام خانوادگی دانشجو
..... شماره دانشجویی
..... رشته:
..... نام مربی:
..... مکان بازدید:
..... تاریخ:



اهداف کلی (Goal) :

- آشنایی دانشجویان با واحدهای صنعتی، تولیدی که ممکن است پس از فارغ‌التحصیل شدن در این واحدها مشغول به کار شوند.
- آشنایی دانشجویان با چگونگی بررسی و کنترل مشکلات بهداشت محیط، حرفه‌ای و مواد غذایی

حداصل‌های آموزشی (Requirement) :

- کنترل وسایل ایمنی و حفاظت فردی کارگر، حداصل 3 مورد
- بررسی عوامل زیان آور محیط کار، حداصل 3 مورد
- بررسی عوامل مؤثری که باعث کاهش یا افزایش کیفیت مواد غذایی می‌شوند، حداصل 3 مورد

فهرست منابع مطالعاتی دانشجو:

- کلیه جزوات و کتاب‌ها مربوط به دروس بهداشت محیط، حرفه‌ای و مواد غذایی دوران تحصیل

اهداف اختصاصی (Subject) :

دانشجویان می‌بایست در طی دوره کارآموزی با موضوعات زیر آشنا و مهارت‌های لازم را کسب نمایند.

حیطه شناختی:

- آشنایی دانشجویان با وضعیت بهداشت محیط کارکنان واحدهای صنعتی، تولیدی
- آشنایی دانشجویان با عوامل زیان آور محیط کار شامل عوامل (فیزیکی، شیمیایی، بیولوژیکی و روانی)
- آشنایی دانشجویان با نحوه انجام معاینات دوره‌ای کارکنان
- آشنایی دانشجویان با پروسه تولید مواد غذایی و عوامل مؤثر در افزایش یا کاهش کیفیت آن

در حیطه شناختی :

کلیه موارد توسط مسئول بهداشت کارخانه برای دانشجویان توضیح داده می‌شود.

حیطه نگرشی:

- درک اهمیت رعایت مسائل بهداشت محیط و حرفه‌ای در ارتقاء سطح سلامت کارکنان واحدهای صنعتی، تولیدی
- درک اهمیت انجام معاینات دوره‌ای در مراقبت از سلامت کارکنان و افزایش بازدهی کار
- درک اهمیت بررسی و کنترل کیفی پروسه تولید مواد غذایی

حیطه حرکتی:

- 1- بررسی وضعیت بهداشت محیط کار و تسهیلات بهداشتی
- 2- بررسی وسایل ایمنی و حفاظت فردی کارگر
- 3- بررسی عوامل زیان آور محیط کار
- 4- بررسی عوامل مؤثر در افزایش یا کاهش کیفیت مواد غذایی

1- الف- بررسی و کنترل وضعیت بهداشت محیط کار

تاریخ و امضاء	ارزیابی مربی	پیشنهادات اصلاحی	کلر باقیمانده	غیربهداشتی	بهداشتی	موضوع
						آب شرب
						دفع فاضلاب
						دفع زباله

1- ب- بررسی تسهیلات بهداشتی کارکنان

تاریخ و امضاء	ارزیابی مربی	پیشنهادات اصلاحی	ندارد	دارد		موضوع
				بهداشتی	غیربهداشتی	
						حمام
						دستشوئی
						رختکن
						زمین ورزش
						سلف سرویس

2- بررسی وسایل ایمنی و حفاظت فردی کارگر (حداقل 3 مورد)

وسایل ایمنی و حفاظت فردی
-1
-2
-3
-4

3- بررسی عوامل زیان آور محیط کار (حداقل 3 مورد)

پیشنهاد اصلاح	عوامل زیان آور
	-1
	-2
	-3
	-4

4- بررسی عوامل مؤثر در افزایش یا کاهش کیفیت مواد غذایی(حداقل 3 مورد)

	-1
	-2
	-3
	-4

صفات عمومی و محاسبه نمره:

1- وقت شناس بوده و به موقع در محل کارآموزی حاضر گردد.
و در صورت عدم حضور به موقع 0/5 نمره کسر می‌گردد.

* غیبت موجه: مشمول 1 روز جبرانی و کسر نمره

تأیید مربی	غیبت		تاریخ	ایام هفته	ردیف
	غیرموجه	موجه			
					1
					2
					3
					4
					5
					6
					7
					8
					9
					10
نمره:				مجموع	

تأیید و امضاء مربی	
	2- رعایت ادب، احترام و رفتار مؤدبانه
	3- احساس مسئولیت در برابر وظایف محوله
	4- علاقه مندی و اعتماد به نفس

نمره هر یک از آیتم‌های فوق 0/5 بوده که در پایان فیلد و پس از ارزیابی مربی لحاظ خواهد نشد:

نمره دانشجو از آیتم (1):

نمره دانشجو از آیتم 2 و 3 و 4:

نمره کل صفات عمومی: نمره اخذ شده از Log Book نمره نهایی:

نحوه نمره دهی و ارزیابی فعالیت‌های عملی دانشجو بر اساس **log book** شامل:

2 نمره	برگزاری Quiz
1/25 نمره	جدول 1- الف- حیطه حرتی (آمارگیری خانوار)
0/25 نمره	جدول 1- ب- بررسی وضعیت بهداشت محیط سکونت
0/5 نمره	جدول 2- الف- استخراج نتایج آماری
1 نمره	جدول 3- محاسبه شاخص‌ها
0/5 نمره	جدول 4- تهیه لام
0/5 نمره	جدول 5- الف- نظارت (مشاهده)
1 نمره	جدول 5- ب- نظارت (مصاحبه)
0/75 نمره	جدول 5- ج- نظارت (مدارک موجود)
0/25 نمره	جدول 6- محاسبه کمی شاخص‌ها
8 نمره	جمع:

۱- چک لیست ارزیابی کلی دانشجو از دوره کارآموزی:

دانشجوی گرامی خواهشمند است به سؤالات زیر پاسخ دهید.

ضعیف 0/25	متوسط 0/5	خوب 0/75	بسیار خوب 1 نمره	
				۱- حضور مربی در کارآموزی را چگونه ارزیابی می کنید.
				۲- در کسب مهارت‌های لازم بر اساس اهداف کارآموزی نقش مربی به چه میزانی مؤثر بوده است؟
				۳- دفترچه فعالیتهای عملی دانشجویان (log book) روزانه توسط مربی بررسی و ارزیابی می شود
				۴- نظارت مربی بر روند کارآموزی را چگونه ارزیابی می کنید؟

۲- ارزیابی تجهیزات:

ضعیف 0/25	متوسط 0/5	خوب 0/75	بسیار خوب 1 نمره	
				۱- سرویس دهی برای رفت و آمد به فیلدهای کارآموزی تا چه میزان مناسب بوده است؟
				۲- وسایل مورد نیاز برای انجام مراقبتها از قبیل (دستکش، ماسک، آبسلانگ، چراغ قوه و ...) تا چه میزان در اختیار شما قرار داده شده است؟
				۳- فضای آموزشی برای برگزاری کلاس یا کنفرانس‌ها تا چه میزان در اختیار شما قرار داده شده است؟
				۴- محل تعویض لباس و قرار دادن وسایل شخصی تا چه میزان مناسب بوده است؟

۳- کیفیت آموزشی:

ضعیف 0/25	متوسط 0/5	خوب 0/75	بسیار خوب 1 نمره	
				۱- برنامه ریزی به چه میزان بر اساس اهداف آموزشی انجام گرفته است؟
				۲- دفترچه فعالیتهای عملی دانشجویان log book به چه میزان برای رسیدن به اهداف آموزشی تدوین شده است؟
				۳- کیفیت مطالب ارائه شده تا چه میزان برای دست یافتن به اهداف آموزشی مناسب بوده است؟
				۴- حضور استاد و نظارت وی بر روند کارآموزی را چگونه ارزیابی می کنید؟

«پیشنهادات و انتقادات»