

بسم خدا



دانشکده بهداشت و تغذیه

گروه بهداشت عمومی

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

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 استفاده قرار می‌گیرد.

«توجه»

- 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 تحویل Log Book یک کپی از دفترچه نزد خود نگهداری نمایید.



**اهداف کلی (Goal):**

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

**حداقل‌های آموزشی (Requirement):**

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

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

**در میانه شناختی:**

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

**حیطه نگرشی:**

- 1- درک اهمیت رعایت مسائل بهداشت محیط و حرفه‌ای در ارتقاء سطح سلامت کارکنان واحدهای صنعتی، تولیدی
- 2- درک اهمیت انجام معاینات دوره‌ای در مراقبت از سلامت کارکنان و افزایش بازدهی کار
- 3- 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

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

## 1- ب- بررسی تسهیلات بهداشتی کارکنان

موضوع	دارد		ندارد	پیشنهادهای اصلاحی	ارزیابی مربی	تاریخ و امضاء
	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)

عوامل زیان آور	پیشنهاد اصلاح
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 می گردد.

\* غیبت موجه: مشمول 1 روز جبرانی \* غیبت غیرموجه: مشمول 3 روز جبرانی و کسر نمره

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

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:

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 حرّتی (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:

## 1- چک لیست ارزیابی کلی دانشجو از دوره کارآموزی:

دانشجوی گرامی خواهشمند است به سؤالات زیر پاسخ دهید.

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

## 2- ارزیابی تجهیزات:

بسیار خوب 1 نمره	خوب 0/75	متوسط 0/5	ضعیف 0/25	
				1- سرویس دهی برای رفت و آمد به فیلدهای کارآموزی تا چه میزان مناسب بوده است؟
				2- وسایل مورد نیاز برای انجام مراقبت ها از قبیل (دستکش، ماسک، آئس لانگ، چراغ قوه و ...) تا چه میزان در اختیار شما قرار داده شده است؟
				3- فضای آموزشی برای برگزاری کلاس یا کنفرانس ها تا چه میزان در اختیار شما قرار داده شده است؟
				4- محل تعویض لباس و قرار دادن وسایل شخصی تا چه میزان مناسب بوده است؟

## 3- کیفیت آموزشی:

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

## «پیشنهادات و انتقادات»