



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی
درمانی استان سمنان

دانشکده تغذیه و علوم غذایی و مدیریت و اطلاع رسانی پزشکی
گروه آموزشی علوم و صنایع غذایی

دفترچه کارآموزی (Log Book) در عرصه دانشجویان کارشناسی صنایع
غذایی گرایش کنترل کیفیت

مقدمه

علوم و صنایع غذایی مربوط به فرایندهایی است که طی آن مواد خام غذایی گیاهی و حیوانی، تولید، برداشت و فرآوری شده و برای مصرف آماده میشوند. رشته علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی شاخه‌های از علوم کاربردی است که علاوه بر تولید و فرآوری مواد غذایی بر کنترل کیفی و ایمنی مواد غذایی نیز تاکید دارد.

رسالت این رشته تربیت دانش آموختگانی است که بتوانند در کنترل کیفی و بهداشتی مواد غذایی که در حفظ و ارتقا سلامت جامعه اهمیت زیادی دارد، ایفای نقش نمایند. در این راستا، دانش آموختگان با کسب مهارت‌های علمی و عملی میتوانند به رفع کمبودها و نارساییهای موجود در واحدهای تولیدی، توزیع و عرضه مواد غذایی و نیز مراکز آموزشی، پژوهشی و اجرایی کشور و همچنین صیانت از سلامت محصول و مصرف کننده و ارتقای وضعیت سلامتی مردم با افزایش کیفیت مواد غذایی کمک و همکاری نمایند. از مهم ترین فعالیتهایی که می تواند به پرورش دانشجویان کمک کند حضور در کارخانه ها و واحدهای تولید مواد غذایی است که تحت عنوان کارآموزی در عرصه از آن یاد می شود. در چنین شرایطی ضرورت دارد که دانشجویان در صدد ثبت تجربیات عملی خود بوده به طوری که مجموعه ای فراهم آید که بتواند زمینه یادگیری های بعدی را مساعد تر نماید. Log book حاضر می تواند مراحل یادگیری و تجارب عملی را مستند سازی نموده تا فرآیند آموزش عملی دانشجویان را ارزشیابی کند.

مقررات حضور در واحدهای تولیدی صنایع غذایی

- حضور در تمام جلسات کارآموزی که مشتمل بر ۱۳ جلسه ۸ ساعته است، الزامی است و غیبت بیش از دو جلسه به منزله حذف واحد درسی است.
- پوشیدن روپوش در کارخانه الزامی است.
- کارآموزان موظفند مقررات کارخانه را رعایت کنند و از ایجاد اختلال و بی نظمی در کارخانه خودداری کنند.
- تاخیر در ورود و تعجیل در خروج برخلاف مقررات می باشد، مگر با اطلاع مسئول واحد و اجازه گروه
- دانشجویان موظف هستند که تمام تجربیات عملی خود را پس از ثبت در مجموعه لاگ بوک خود به تایید استاد برسانند.
- تکمیل لاگ بوک از اولین جلسه حضور در کارخانه الزامی است و ملاک ارزشیابی محسوب می گردد.
- تکمیل لاگ بوک میتواند تحت راهنمایی یا مشاوره استاد مربوطه و یا مسئول کارآموزی در واحد مربوطه انجام پذیرد.
- ارزشیابی به صورت عملی و شفاهی انجام می گردد، نمره نهایی دانشجو توسط اساتید و مسئول واحد لحاظ می گردد.

مشخصات دانشجو

نام و نام خانوادگی:	ترم تحصیلی:
نیمسال:	شماره دانشجویی:
کارآموزی در عرصه:	استاد:

اهداف آموزشی:

هدف کلی: دانشجویان تحصیل کرده در رشته صنایع غذایی که مطالب علمی را به صورت نظری از کلاس درس فرا گرفته و همچنین از متون و مراجع علمی در دوران تحصیل بهره برده اند بتوانند:

- حضور در کارخانه را تجربه کنند.
- با قسمت های مختلف کارخانه به خصوص خط تولید و آزمایشگاه آشنا شوند.
- با کنترل کیفیت در کارخانه و روشهای نمونه برداری در خط تولید آشنا شوند.
- با نحوه دریافت، تولید، انبارداری و فروش آشنا شوند.
- به نحوه طراحی کارخانه توجه لازم را مبذول دارند.
- با چارت سازمانی کارخانه یا واحد تولیدی آشنا شوند.
- با وظایف مدیران در سایر بخش ها آشنا شوند.
- مهم ترین دستگاه ها و شرکت های تولیدکننده داخلی و خارجی تولید کننده دستگاه ها را بشناسند.
- با واردکننده گان و صادرکنندگان مطرح در زمینه غذا آشنا شوند.

توانمندی های دانشجو

نام و نام خانوادگی:

توانمندی های علمی : کم متوسط زیاد

تسلط به زبان انگلیسی: کم متوسط زیاد

آشنایی با روش های مدیریتی: کم متوسط زیاد

توانایی ارتباط با دیگران و روابط عمومی: کم متوسط زیاد

سطح هوش و توانایی ایده پردازی و حل مسئله: کم متوسط زیاد

آشنایی با آزمایشات کنترل شیمیایی مواد غذایی: کم متوسط زیاد

آشنایی با آزمایشات کنترل میکروبی مواد غذایی: کم متوسط زیاد

آشنایی با آزمایشات کنترل کیفی مواد غذایی: کم متوسط زیاد

آشنایی با انواع استانداردها و ایزو های موجود: زیاد متوسط کم

آشنایی با تصفیه و سالم سازی آب و فاضلاب: زیاد متوسط کم

آشنایی با انواع روش های طراحی کارخانه: زیاد متوسط کم

انتظارات آموزشی

انتظار دارید در خاتمه این واحد درسی چه اطلاعات یا مهارت هایی را کسب نمایید؟

نام و نام خانوادگی

تاریخ

مواردی که یاد گرفته شده است:

موانع و مشکلات:

سوالات:

نیاز به مشورت با استاد دارم ندارم

انتقادات:

پیشنهاد برای بهبود فرآیند یادگیری:

ارزیابی مسئول کارآموزی از دانشجو:

تاریخ	جلسه
نظم ، انضباط و حضور به موقع :	خوب متوسط ضعیف
ابراز علاقه و تلاش برای یادگیری:	خوب متوسط ضعیف
استفاده بهینه از وقت:	خوب متوسط ضعیف
ارتباط مناسب با کارشناسان مدیران و پرسنل :	خوب متوسط ضعیف
دقت در تکمیل لاگ بوک:	خوب متوسط ضعیف
مشارکت فعال در پرسش و پاسخ در حین کار:	خوب متوسط ضعیف
توانایی در ایده پردازی جهت بهبود وضع کارخانه:	خوب متوسط ضعیف

تاریخ و امضا مسئول کارآموزی

برگه ثبت تجارب آموزشی

لطفا سه نمونه از تجربیات یادگیری خود را شرح دهید:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

برگه انتقادات و پیشنهادات

تاریخ

توضیحات:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

