



گروه علوم و صنایع غذایی (کنترل کیفی و بهداشتی)

دفترچه ثبت گزارش روزانه
کارآموزی در عرصه صنایع غذایی
(Log Book)

نام و نام خانوادگی:	شروع دوره:	پایان دوره:
شماره دانشجویی:	استاد درس:	

تهیه و تنظیم:

گروه علوم و صنایع غذایی (کنترل کیفی و بهداشتی)

پاییز ۱۴۰۳

مقدمه:

دوره کارآموزی در عرصه صنایع غذایی با هدف ارتقا سطح علمی - کاربردی دانشجویان در نظر گرفته شده است. این عرصه فرصتی فراهم می آورد که دانشجویان ضمن ارتقا سطح دانش و عملکرد، با جایگاه و نقش خود در مجموعه کارخانجات تولید مواد غذایی و آزمایشگاه ها و مراکز نظارتی کنترل کیفیت مواد غذایی آشنا شده و بتوانند آموخته های نظری خود را در نحوه تولید و کنترل کیفی محصولات غذایی، به طور عملی تجربه کنند.

دوره کارآموزی در عرصه صنایع غذایی کارشناسی پیوسته علوم و صنایع غذایی (کنترل کیفی و بهداشتی) به ارزش ۱۶ واحد در ترم تحصیلی هفتم و هشتم دانشجو و پس از گذراندن واحدهای تخصصی ارائه می گردد.

در همین راستا، گروه علوم و صنایع غذایی (کنترل کیفی و بهداشتی) بر آن شده است تا برنامه ای مدون تحت عنوان log Book تدوین نماید تا ضمن ثبت مطالعات تجربی ارزشمند دانشجویان و مستندسازی مراحل یادگیری، ارزیابی کیفیت برگزاری دوره و ارزشیابی فعالیت های علمی و عملی دانشجو از این طریق صورت گیرد.

هدف و جایگاه آموزشی log book:

گزارش روزانه (Log Book)، دفترچه ای است که ضمن بیان اهداف کلی درس و روند دوره، عملکرد دانشجو را در این درس و در این دوره ثبت می نماید. پایش عملکرد دانشجویان در فرآیند آموزش یکی از ارکان اصلی جهت ارتقاء کیفیت می باشد و هدف لاگ بوک علاوه بر ارائه مطالبی به عنوان راهنمای مطالعاتی، ابزاری جهت ارزشیابی یادگرفته های دانشجو و ارزیابی برنامه آموزشی گروه نیز می باشد.

مزایای تدوین log book:

- ابزاری برای ثبت تجارب یادگیری
- ابزاری برای مستندسازی مراحل یادگیری
- ابزاری برای ارزشیابی دوره کارآموزی

چگونگی تکمیل log book:

- پس از کسب مهارت در هر مرحله، قسمت جدول را شخصاً تکمیل نموده و به تأیید استاد درس نیز رسانده شود.
- قبل از اتمام دوره، با توجه به اهداف کلی درس و نیازهای آموزشی تعیین شده از سوی گروه در صورت عدم یادگیری مهارت، موضوع به اطلاع استاد مربوط رسانده شود.
- در پایان دوره، فرم تکمیل شده را جهت تحلیل و بررسی به استاد درس تحویل نمایید.

اهداف کلی کارآموزی:

- آشنایی تجربی دانشجو با فرآیند تولید محصولات غذایی در کارخانجات صنایع غذایی
- آشنایی دانشجو از نحوه کنترل کیفیت مواد غذایی با بکارگیری آموخته های خود به کمک روش های فیزیکوشیمیایی، میکروبی، دستگاهی، حسی و ...
- آشنایی دانشجو با روش های شناخت تقلبات و مطابقت محصولات غذایی با استانداردهای ملی به منظور تضمین سلامت جامعه

شرح انتظارات از دانشجو در کارآموزی

- حضور منظم و فعال در محل کارآموزی
 - حضور در کارخانه و آزمایشگاه های کنترل کیفی مواد غذایی در ساعات مقرر
 - تاخیر در ورود یا تعجیل در خروج توسط مراکز مربوطه ثبت و به ازای هر ۵ ساعت یک روز محاسبه خواهد شد
- رعایت تناسب در نحوه پوشش مطابق شئونات اسلامی و شغلی
 - پوشیدن یونیفرم سفید الزامی است
 - رعایت وضعیت ظاهری مناسب (لباس و کفش، آرایش صورت، مو و ناخن) همانند دانشکده الزامی است.
- رعایت حقوق مراجعین و کارکنان شاغل در کارخانه صنایع غذایی و آزمایشگاه های کنترل کیفی مواد غذایی
 - رعایت احترام در برخورد با ارباب رجوع و همکاران
 - هماهنگی کلیه امور با رابط آموزشی یا سرپرست مرکز
 - بیان مسائل یا سو تفاهم با کارکنان یا مراجعین در کمال آرامش و در محیطی مناسب با حضور رابط مرکز
 - هماهنگی و تعامل با مسئولین مراکز کارآموزی به منظور دستیابی به اهداف کارآموزی
- رعایت دقت و نظم در نگهداری استفاده از هر وسیله ای در محیط کار و بازگرداندن آن به محل اصلی پس از استفاده
- تهیه گزارش هفتگی عملکرد برای ارائه در پایان هر بخش
- تهیه گزارش نهایی کارآموزی مطابق فرمت ارائه شده
- ثبت مشکلات اداری، ارتباطی و فنی جهت هماهنگی با استاد درس در زمان حضور در کارخانه صنایع غذایی و آزمایشگاه های کنترل کیفی مواد غذایی
- جمع آوری نکات کاربردی از کارآموزی برای ارائه در جلسه گزارش عملکرد نهایی به صورت فایل پاور پوینت یا ورد

شرح انتظارات از مربی

- برقراری تعامل مناسب بین دانشجو و مراکز تولید مواد غذایی و آزمایشگاه های کنترل کیفی مواد غذایی
- نظارت بر نحوه حضور و عملکرد دانشجو در مراکز مربوطه
- توجیه کارشناس بخش جهت همکاری و هماهنگی با دانشجویان در کلیه امور اجرایی مربوطه
- راهنمایی همه جانبه دانشجو در کارآموزی
- راهنمایی دانشجویان در تهیه گزارش نهایی طبق فرمت تعریف شده

مهارت هایی که دانشجو در طول دوره باید بیاموزد :

مهارت های شناختی

- آشنایی دانشجویان با کارخانجاتی که پس از فارغ التحصیلی در آنها مشغول به کار می شوند
- آشنایی دانشجویان با آزمایشگاه های کنترل مواد غذایی ادارات نظارت کننده بفرآیند تولید و عرضه مواد غذایی

مهارت های نگرشی

- درک اهمیت رعایت اصول بهداشت مواد غذایی در تولید انواع غذاها
- درک اهمیت بکارگیری شیوه های مدیریت و نظارت در روند تولید غذا کارخانجات
- درک جایگاه ادارات نظارت کننده در تولید و عرضه بهداشتی مواد غذایی

مهارت های عملی

- آشنایی با فرایند تولید فرآورده های لبنی + آزمون های فیزیکو شیمیایی و میکروبی محصول
- آشنایی با فرایند تولید فرآورده های غلات+ آزمون های فیزیکو شیمیایی و میکروبی محصول
- آشنایی با فرایند تولید فرآورده های گوشتی+ آزمون های فیزیکو شیمیایی و میکروبی محصول
- آشنایی با فرایند تولید کمپوت و کنسرو+ آزمون های فیزیکو شیمیایی و میکروبی محصول
- آشنایی با فرایند تولید روغن های خوراکی+ آزمون های فیزیکو شیمیایی و میکروبی محصول
- آشنایی با فرایند تولید نوشابه، نوشیدنی، قنادی+ آزمون های فیزیکو شیمیایی و میکروبی محصول
- آشنایی با انواع روش های کنترل کیفی محصولات غذایی با حضور در آزمایشگاه های رفرانس مواد غذایی
- آشنایی با استانداردهای ملی مواد غذایی و نحوه تضمین کیفیت محصولات غذایی

نحوه ارزشیابی:

- حضور فعال و منظم (بدون غیبت) در مراکز کارآموزی: ۳۰٪
- تکمیل روزانه لاگ بوک و گزارش نهایی کارآموزی طبق فرمت مشخص و تحویل به موقع به استاد درس: ۴۰٪
- ارزشیابی رابط آموزشی در مراکز کارآموزی (کارخانه – آزمایشگاه و سایر مراکز): ۱۰٪
- امتحان شفاهی (مصاحبه): ۲۰٪

فرم ثبت گزارش روزانه کارآموزی:

ارزشیابی	شرح فعالیت	عنوان فعالیت	تاریخ

فرم گزارشکار نهایی کارآموزی در عرصه:

- فرمت گزارشکار نهایی کارآموزی در عرصه کارخانجات به پیوست ارائه شده است. (پیوست شماره ۱)
- فرمت گزارشکار نهایی کارآموزی در عرصه آزمایشگاه های مواد غذایی به پیوست ارائه شده است. (پیوست شماره ۲)
- فرمت گزارشکار نهایی کارآموزی در مراکز اداری و نظارتی به پیوست ارائه شده است. (پیوست شماره ۳)

چک لیست ارزشیابی استاد از دانشجو:

نام و نام خانوادگی دانشجو:				تاریخ شروع دوره:
محل کارآموزی:				تاریخ پایان دوره:
ضعیف	متوسط	خوب	عالی	موارد مورد ارزیابی
				حضور دانشجو در جلسات توجیهی کارآموزی
				حضور فعال و منظم (بدون غیبت) در مراکز کارآموزی
				تحویل فرم ثبت گزارش روزانه برای تمام مراکز
				تحویل گزارشکار نهایی تمام مراکز کارآموزی
				یادگیری فعال در طول کارآموزی (امتحان شفاهی – مصاحبه)
نمره نهایی:				

چک لیست ارزشیابی رابط آموزشی در مراکز کارآموزی (کارخانه - آزمایشگاه و سایر مراکز):

نام و نام خانوادگی دانشجو:				تاریخ شروع دوره:
محل کارآموزی:				تاریخ پایان دوره:
ضعیف	متوسط	خوب	عالی	موارد مورد ارزیابی
				دانشجو
				رعایت آراستگی و پوشش مناسب
				میزان همکاری و مشارکت فعال
				دقت و پشتکار در انجام امور
				خلاقیت، ابتکار و ارائه پیشنهادات سازنده
				احساس مسئولیت و انتقادپذیری
				نحوه ارتباط بین فردی با سایرین
سایر موارد:				
تعداد ساعات تأخیر در ورود یا تعجیل در خروج:				
تعداد روزهای عدم حضور با ذکر تاریخ:				
نمره نهایی:				

چک لیست ارزشیابی دانشجو از نحوه ارائه کارآموزی:

نام و نام خانوادگی دانشجو:				
ضعیف	متوسط	خوب	عالی	موارد مورد ارزیابی
				میزان نظم و تلاش استاد در ایجاد آمادگی در دانشجو در طی دوره را چگونه ارزیابی میکنید
				نظارت استاد بر روند کارآموزی را چگونه ارزیابی میکنید
				کیفیت آموزشی کارآموزی را چگونه ارزیابی می کنید
				برنامه ریزی نحوه کارآموزی در چه حد در رسیدن به اهداف آموزشی مدون در لاگ بوک موثر بوده است
				کارآموزی در یادگیری و آشنایی من با روند تولید مواد غذایی، روش های ارزیابی کنترل کیفیت مواد غذایی و استانداردهای مرتبط موثر بوده است.

پیوست شماره ۱



گزارش کارآموزی در کارخانجات صنایع غذایی

کارخانه / شرکت:

زیر نظر استاد محترم:

تهیه و تنظیم:

پاییز و زمستان ۱۴۰۳

فهرست

- 1 مقدمه
- 2 معرفی و تاریخچه کارخانه
- 3 معرفی محصولات کارخانه
- 4 فرایند تولید
- 5 (مرحله X: به عنوان مثال شستشوی ماده اولیه)
- 6 (مرحله Y: به عنوان مثال سورتینگ)
- 7 فرایند کنترل کیفیت
- 8 ماده اولیه
- 9 حین تولید
- 10 مصول نهایی
- 11 جدول استاندارد محصول (تهیه از سازمان ملی استاندارد www.inso.gov.ir)
- 12 پیشنهادات بهبود خواص تکنولوژیکی، تغذیه ای و سلامتی محصول

پیوست شماره ۲



گزارش کارآموزی در آزمایشگاه های کنترل کیفی مواد غذایی

آزمایشگاه اکرودیتته مواد غذایی:

زیر نظر استاد محترم:

تهیه و تنظیم:

بایبیز و زمستان ۱۴۰۳

فهرست

۱	مقدمه
۳	اصول ایمنی و الزامات آزمایشگاه
۵	آزمایش اول: اندازه گیری (به عنوان مثال رطوبت، خاکستر، پروتئین و ...)
۵	مواد و تجهیزات لازم
۵	روش کار
۵	نتیجه گیری
۶	آزمایش دوم: بررسی میکروبی (به عنوان مثال شمارش کلی فرم، استافیلوکوکوس و ...)
۶	مواد و تجهیزات لازم
۶	روش کار
۷	نتیجه گیری

(به تعداد آزمون هایی که انجام شده است به فهرست اضافه کنید)

پیوست شماره ۳



گزارش کارآموزی در ادارات و سازمان های نظارتی مواد غذایی

اداره/ سازمان:

زیر نظر استاد محترم:

تهیه و تنظیم:

بایبیز و زمستان ۱۴۰۳

فهرست

۱	مقدمه
۲	ساختار سازمانی و شرح وظایف
۳	اقدامات
۴	فعالیت ۱
۵	فعالیت ۲
۶	فعالیت ۳
۷	نقش کارشناس صنایع غذایی در سازمان / اداره
۸	وظایف درون سازمانی
۹	وظایف برون سازمانی

(بسته به فعالیت انجام شده در هر یک از سازمان ها و ادارات محل کارآموزی، موارد آموزش دیده شده را به فهرست اضافه کنید)