بسمه تعالی

Logbook ابزاری برای ثبت تجارب یادگیری، مستند سازی مراحل یادگیری و ارزشیابی دوره آموزش کارآموزی می­باشد.

چگونگی تکمیل **Log Book** :

- دانشجو موظف است فعالیت­ها و آموزش­های صورت گرفته در مراکز کارآموزی را به صورت هفتگی نگارش و به همراه تصاویر به استاد راهنما مربوطه تحویل دهد.

- فرم حضور و غیاب به صورت روزانه توسط مربی تکمیل و مهر و امضا گردد و در پایان دوره کارآموزی به استاد راهنما تحویل داده شود.

- فرم مربوط به ارزشیابی دانشجو توسط مربی تکمیل و پس از امضا و مهر به استاد راهنما تحویل داده شود.

**شرح وظایف کارآموزان**

1. طول مدت کارآموزی در صنایع غذایی 20 روز (روزانه 5 ساعت) و درکل به مدت 102 ساعت تعریف شده است.
2. رعایت نظم و انضباط کامل و شئونات شرعی و اصول اخلاقی شامل آراستگی و سادگی ظاهری و پوشش مناسب
3. رعایت قوانین و مقررات کارخانه و احترام و خوش برخوردی در ارتباط با مسئولین کارخانه و کارکنان
4. توجه به ساعات شروع و اتمام کارآموزی با توجه به ساعات اعلام شده در برنامه
5. خروج از کارآموزی و غیبت در آن با هماهنگی مربی مربوطه صورت گیرد
6. پوشیدن روپوش پزشکی و استفاده از ماسک و دستکش و رعایت پروتکل های بهداشتی و ایمنی طبق قوانین واحد کارآموزی
7. حضور فعال و انجام صحیح و به موقع امور محوله
8. به همراه داشتن لاگ بوک و تکمیل آن
9. در پایان دوره کارآموزی دانشجو موظف است ارائه شفاهی و حضوری از آموزش های صورت گرفته به همراه تصاویر ارائه کند.

**قوانین مربوط به غیبت**

* در صورتی که غیبت دانشجو بیش از یک دهم در کل دوره کارآموزی باشد در صورت موجه بودن، دوره کارآموزی مربوطه حذف می شود.
* در صورتی که غیبت دانشجو بیش از یک دهم باشد در صورت غیر موجه بودن، نمره کل دوره کارآموزی صفر منظور خواهد شد.
* در صورتی که غیبت دانشجو در کل دوره کارآموزی (هر ترم) کمتر از یک دهم باشد، به ازای هر روز غیبت موجه 1روز کارآموزی جبرانی و به ازای هر روز غیبت غیر موجه دو روز منظور خواهد شد ( محاسبه غیبت و اعمال جبرانی ها در پایان ترم خواهد بود)

**ﺍﻫﺪﺍﻑ ﻛﻠﻲ ﺁﻣﻮﺯﺷﻲ ﺩﻭﺭه**

1. ﺁﺷﻨﺎﻳﻲ ﺩﺍﻧﺸﺠﻮﻳﺎﻥ ﺑﺎ قسمت های مختلف هر خط تولید
2. آشنایی با استاندارد ها و آزمایش های متداول در هر خط تولید
3. آشنایی با سیستم های مدیریت غذا در کارخانه های تولید کننده مواد غذایی
4. ﻛﺴﺐ ﻣﻬﺎﺭﺕ نقد و بررسی سیستم بهداشتی، مدیریتی و صنعتی خط تولید کارخانه

**منابع مطالعات دانشجو:**

1. نوردهر رکنی، علوم و صنایع گوشت، انتشارات دانشگاه تهران، 1395

2. رسول پایان، تکنولوژی فراورده های غلات، انتشارات آییژ، 1394

3. گیتی کریم، بهداشت و فناوری شیر، انتشارات دانشگاه تهران، 1395

4. کتاب اصول تکنولوژی نگهداری مواد غذایی دکتر حسن فاطمی

5. کتاب کنسرو سازی دکتر رسول پایان

**شیوه ارزشیابی:**

* ارزشیابی بر اساس حضور فعال و توسط مربی مسئول در مراکز کارآموزی: 40 درصد نمره کل
* ارزشیابی ارائه گزارش کار هفتگی و تکمیل لاگ بوک توسط دانشجو: 30 درصد نمره کل
* ارزشیابی بر اساس ارائه پایان ترم دانشجو: 30 درصد نمره کل

**لاگ بوک کارآموزی در واحدهای تولیدی صنایع غذایی دانشجویان کارشناسی علوم تغذیه ورودی 99 (هفتگی)**

**نام و نام خانوادگی دانشجو: شماره دانشجویی: نام مربی:**

|  |
| --- |
| **نام، آدرس شماره تماس کارخانه:** |
| **گزارش کار از تاریخ........................ تا ..............................** |
| **شرح کامل از موارد آموزشی و فعالیت های صورت گرفته به همراه تصویر** |
| **امضا و مهر مربی** |

**لاگ بوک کارآموزی در مراکز کنترل و نظارت بر مواد غذایی دانشجویان کارشناسی علوم تغذیه ورودی 99 (هفتگی)**

**نام و نام خانوادگی دانشجو: شماره دانشجویی: نام مربی:**

|  |
| --- |
| **نام، آدرس و واحد کارآموزی**  **مدرس:** |
| **گزارش کار از تاریخ........................ تا ..............................** |
| **شرح کامل از موارد آموزشی و فعالیت های صورت گرفته به همراه تصویر** |
| **امضا و مهر مربی** |