



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان آذربایجان غربی
دانشکده بهداشت
گروه مهندسی بهداشت محیط

دفترچه کارآموزی در عرصه بهداشت محیط
Log Book Of
Environmental Health Engineering



نام و نام خانوادگی:

شماره دانشجویی:

تاریخ شروع و پایان دوره:

فهرست مطالب:

1
2

سرفصل آموزشی واحد بهداشت محیط در مراکز بهداشتی - درمانی
سرفصل آموزشی واحد بهداشت محیط در بیمارستان

2	سرفصل آموزشی واحد بهداشت محیط در آزمایشگاه مواد غذایی معاونت غذا و داور
3	سرفصل آموزشی واحد بهداشت محیط در سازمان مدیریت پسماند شهری ارومیه
3	سرفصل آموزشی واحد بهداشت محیط در آزمایشگاه شیمی آب و فاضلاب گروه مهندسی بهداشت محیط
3	سرفصل آموزشی واحد بهداشت محیط در بازدید از مراکز و کارخانجات صنعتی
4	قوانین و مقررات آموزشی
4	برنامه اجرایی
4	کارگاه ها
5	تکالیف دانشجویان
6	مراکز بهداشتی و درمانی
23	بیمارستان امام خمینی
29	آزمایشگاه مواد غذایی معاونت غذا و داور
33	سازمان مدیریت پسماند شهری ارومیه

سرفصل آموزشی واحد بهداشت محیط در مراکز بهداشتی - درمانی

- ❖ آشنایی با شرح وظایف، مسئولیت و فعالیت های بهداشت محیط در مراکز بهداشتی - درمانی
- ❖ آشنایی با شیوه نظارت بر مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی
- ❖ آشنایی با قوانین و مقررات بهداشت محیط
- ❖ آشنایی با قانون اصلاح ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
- ❖ بازدید از مراکز و اماکن و یادگیری نحوه اجرای قانون اصلاح ماده 13 (خواربار و لبنیات فروشی، گوشت فروشی، میوه و سبزی فروشی، خشکبار و آجیل فروشی، شیرینی پزی و شیرینی فروشی، آشپزخانه ها، کبابی، رستوران، ساندویچ فروشی، آبمیوه و بستنی فروشی، نانوايي، هتل، مسافرخانه، مهدکودک، استخر، آرایشگاه زنانه و مردانه، مدرسه و مسجد)
- ❖ یادگیری نحوه تشکیل پرونده جهت اماکن و مراکز
- ❖ یادگیری مراحل ارجاع پرونده متخلفین به مراجع قضایی، مراحل تعطیل کردن مراکز و اماکن متخلف و مراحل رفع تعطیلی
- ❖ آشنایی با شرایط بهسازی و بهداشتی اماکن و مراکز
- ❖ آشنایی با اماکن عمومی مشمول و غیر مشمول ماده 13
- ❖ آشنایی با آئین نامه های بهداشتی اماکن عمومی غیر مشمول ماده 13
- ❖ یادگیری نحوه صدور کارت تندرستی و مراحل اجرایی آن
- ❖ آشنایی با مراحل اخذ مجوزهای بهداشتی توسط مراکز و اماکن
- ❖ آشنایی با طرح ادغام بهداشت مواد غذایی در نظام شبکه ای
- ❖ یادگیری نمونه برداری از مواد غذایی و نحوه ارسال نمونه
- ❖ یادگیری نحوه کلرزنی آب آشامیدنی
- ❖ یادگیری نمونه برداری از آب آشامیدنی جهت آزمایش های میکروبی و شیمیایی
- ❖ آشنایی با آزمایش های میکروبی و شیمیایی آب آشامیدنی
- ❖ آشنایی با فعالیت های بهداشت محیط در خانه های بهداشت
- ❖ آشنایی با وظایف بهورزان در حیطه بهداشت محیط
- ❖ آشنایی با طرح پزشک خانواده
- ❖ یادگیری نحوه پر کردن چک لیست های بهداشت محیط طرح پزشک خانواده
- ❖ آشنایی با شوراهای بهداشت روستا، شهر و استان و اعضاء شورا و وظایف آن ها
- ❖ آشنایی با طرح فوریت های بهداشت محیط
- ❖ آشنایی با فعالیت های برون بخشی و نحوه ارتباط با سایر ارگان های ذیربط در مسائل بهداشتی
- ❖ آشنایی با فعالیت های بهداشت محیط در شرایط اضطراری
- ❖ آشنایی با فرم های مختلف بهداشت محیط و نحوه تکمیل آن ها
- ❖ آشنایی با آمارهای مختلف بهداشت محیط و نحوه تکمیل و زمان ارسال فرم های آماری
- ❖ یادگیری طرز تهیه کلر مادر و ضد عفونی کردن منابع و مخازن آب
- ❖ یادگیری روش سالم سازی سبزیجات
- ❖ آشنایی با دستگاه ها و تجهیزات موجود در آزمایشگاه بهداشت حرفه ای

سرفصل آموزشی واحد بهداشت محیط در بیمارستان

- آشنایی با شرایط کلی یک بیمارستان و قوانین و مقررات بهداشتی
- آشنایی با وظایف کارشناس بهداشت محیط در بیمارستان
- فراگیری نحوه نظارت بر سیستم تامین آب
- فراگیری روش نمونه برداری آب جهت آزمایش های میکروبی و شیمیایی
- فراگیری اقدامات لازم در هنگام بروز آلودگی های آب
- فراگیری نحوه نظارت بر سیستم دفع فاضلاب
- فراگیری نحوه نظارت بر سیستم تهویه و پاکسازی هوا (لامپ های uv)
- آشنایی با انواع زباله های بیمارستانی و تقسیم بندی آن ها
- فراگیری روش های بهداشتی جمع آوری، نگهداری و دفع زباله های بیمارستانی
- آشنایی با شیوه های تفکیک زباله های بیمارستانی
- فراگیری شرایط جایگاه نگهداری موقت زباله های عفونی
- آشنایی با روش های بی خطر سازی زباله های عفونی
- آشنایی با آئین نامه ها و دستورالعمل های اجرایی زباله های عفونی
- آشنایی با شرایط بهداشتی مختلف از قبیل: آشپزخانه، انبار مواد غذایی، سرخانه های مواد غذایی، آزمایشگاه، اتاق CSR، رختشویخانه، بوفه، خوابگاه های پرسنل، اتاق عمل، اتاق بستری بیماران، اتاق ریکاوری
- آشنایی با مواد ضد عفونی کننده مورد استفاده در بخش های مختلف و طرز استفاده از آن ها
- فراگیری روش های مبارزه با حشرات و جوندگان
- آشنایی با شرایط بهداشتی پرسنل مسئول نظافت بیمارستان
- آشنایی با کمیته کنترل عفونت
- آشنایی با اعضاء و وظایف کمیته کنترل عفونت
- فراگیری نقش بهداشت محیط در کمیته کنترل عفونت
- آشنایی با آموزش های بهداشتی لازم جهت پرسنل بخش های مختلف
- آشنایی با شیوه ارزشیابی و درجه بندی بیمارستان ها
- فراگیری نقش بهداشت محیط در ارزشیابی و درجه بندی بیمارستان ها

سرفصل آموزشی واحد بهداشت محیط در آزمایشگاه مواد غذایی معاونت غذا و

دارو

- آشنایی با وظایف اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی
- آشنایی با استانداردهای مواد غذایی و شکل ظاهری قارچ، ساختمان ریزبینی قارچ ها
- آشنایی در مورد بررسی و آزمون کپک و مخمر
- آشنایی با کشت شیر پاستوریزه
- آشنایی با روش های اندازه گیری قند، آزمون نمک و جوش شیرین نان
- آشنایی با اندازه گیری PH ، آزمون خاکستر و اسیدیته آرد
- آشنایی با نگهدارنده های مواد غذایی
- آشنایی با تقلباتی که در مواد غذایی صورت می گیرد

سرفصل آموزشی واحد بهداشت محیط در سازمان مدیریت یسماند شهری ارومده

- نحوه طراحی سیستم‌های جمع‌آوری زباله و تعیین آن در شهر ارومیه
- نحوه طراحی سیستم‌های بازیافت انواع زباله
- آشنایی و نحوه اجرای سیستم تفکیک انواع زباله
- آشنایی با انواع روش‌های نمونه برداری مواد زاید شهری
- آنالیز فیزیکی و شیمیایی زباله شهر ارومیه
- آشنایی با نحوه دفن زباله‌های شهر ارومیه و مقایسه آن با استانداردها
- آشنایی با ایستگاه‌های انتقال و عملکرد آن
- آشنایی با مدیریت شیرابه زباله در محل‌های دفن
- طراحی سیستم‌های پیش تصفیه و تصفیه پیشرفته شیرابه محل دفن
- مطالعات و طراحی لندفیل بهداشتی و مهندسی پسماندهای شهری
- سیستم کنترل هوشمند، ناوگان حمل و نقل، جمع‌آوری پسماندها و نظارتی در برنامه‌های اجرایی و عملیاتی سازمان
- نحوه طراحی و مکان‌یابی ایستگاه موقت

سرفصل آموزشی واحد بهداشت محیط در آزمایشگاه شیمی آب و فاضلاب گروه مهندسی بهداشت محیط

- انجام پروژه‌های دانشجویی

سرفصل آموزشی واحد بهداشت محیط در بازدید از مراکز و کارخانجات صنعتی

- ✚ آشنایی با مشخصات کلی کارخانه، فعالیت‌ها و اهداف
- ✚ آشنایی با سیستم تصفیه آب و فاضلاب کارخانجات
- ✚ آشنایی با خط تولید، مواد اولیه، مواد بینابینی و محصولات
- ✚ آشنایی با مسائل ایمنی و بهداشتی کارخانه، واحد HSE و وظایف کارشناسان مربوطه

قوانین و مقررات آموزشی

- ❖ رعایت نظم و انضباط کامل
- ❖ رعایت آراستگی و سادگی ظاهر، حجاب اسلامی و پوشش مناسب دانشگاه
- ❖ احترام نزاکت و خوش‌برخوردی در ارتباط با مربی، کارمندان و مراجعه‌کنندگان
- ❖ رعایت قوانین و مقررات آموزشی دانشکده

- ❖ حضور فعال و انجام صحیح و به موقع امور محوله
- ❖ ابراز علاقه مندی، انتقادپذیر بودن و داشتن انعطاف در دوره کارآموزی
- ❖ توجه به ساعات شروع و اتمام کارآموزی با توجه به ساعات اعلام شده در روز کارگاه توجیهی کارآموزی
- ❖ خروج از محل کارآموزی تحت عناوینی مانند: پیگیری امور اداری، شرکت در جلسه و ... فقط با کسب مجوز از استاد مربوطه میسر می باشد.
- ❖ به همراه داشتن لاگ بوک و تکمیل آن به طور روزانه
- ❖ به ازای هر یک روز غیبت موجه با نظر مربی مربوطه **یک روز** و هر روز غیبت غیر موجه **3 روز** کارآموزی در همان مبحث اضافه می شود
- ❖ هر گونه جابجایی در افراد، مکان و زمان کارآموزی بدون هماهنگی با مدیر گروه غیر مجاز می باشد
- ❖ پوشیدن روپوش در دوره های آزمایشگاهی الزامی و در سایر دوره های کارآموزی با نظر مربی مربوطه قابل اجرا می باشد
- ❖ امتحان فاینال کارآموزی در تاریخی که متعاقباً اعلام می گردد در محل آموزشده برگزار خواهد شد.
- ❖ اختصاص بخشی از ساعت کارآموزی به استفاده از کتابخانه و اینترنت در ارتباط با موضوع کارآموزی. در طول کارآموزی با نظر استاد مربوطه امکان پذیر است .
- ❖ رعایت قوانین و مقررات آموزشی در بخش، ارائه تکالیف یادگیری، شرکت در بحث گروهی، مشارکت فعال در یادگیری و یادگیری خودراهبر از مواردی هستند که در ارزشیابی لحاظ می شود .
- ❖ کلیه تکالیف خود را در پایان دوره به مربی کارآموزی خود تحویل دهید

برنامه اجرایی

برنامه کارآموزی رشته کارشناسی بهداشت محیط به میزان 16 واحد می باشد که شامل فیلهای مراکز بهداشتی - درمانی، بیمارستان ها، آزمایشگاه مواد غذایی معاونت غذا و دارو، آزمایشگاه شیمی و میکروبیولوژی آب و فاضلاب، سازمان بازیافت و بازدید از مراکز و کارخانجات صنعتی می باشد. فیلد مراکز بهداشتی با همکاری مراکز بهداشتی درمانی شهر ارومیهو مدیران و کارشناسان محترم این مراکز اجرا می گردد. فیلد بیمارستان با همکاری بیمارستان امام خمینی اجرا می شود. فیلد بازیافت پسماند با همکاری سازمان مدیریت پسماند شهرداری استان آذربایجان غربی و بازدید از کارخانجات صنعتی و تصفیه خانه های آب و فاضلاب انجام می پذیرد.

کارگاه ها

- 1) در ابتدای نیم سال تحصیلی کارگاه توجیهی دوره کارآموزی توسط گروه، کارشناسان بهداشت محیط شاغل در فیلهها و سازمان های مختلف تشکیل میگردد.
- 2) در کارگاه توجیهی Log Book کارآموزی در اختیار دانشجویان قرار داده شده و اطلاعات لازم در مورد شیوه برگزاری دوره، نحوه تکمیل Log Book، اهداف و شیوه ارزشیابی و همچنین آشنایی با فعالیت های اجرایی سازمان های مختلف مرتبط با بهداشت محیط در اختیار دانشجویان قرار داده می شود.

تکالیف دانشجویان

- 1) کلیه دانشجویان موظف هستند در کارگاه توجیهی شرکت نمایند.
- 2) دانشجویان می بایست مطالب مندرج در Log Book را به دقت مطالعه کرده و مشخصات فردی خود را در قسمت مربوطه ثبت نمایند.
- 3) دانشجویان باید در حفظ و نگهداری Log Book دقت داشته و در حین کارآموزی آن را به همراه داشته باشند کلیه فعالیت ها و آموزش ها بایستی طبق سرفصل های ذکر شده برای هر فیلد انجام گرفته و در جدول گزارش روزانه ثبت گردد.
- 4) گزارشنبه صورت روزانه خود دانشجو تکمیل و به تایید مربی کارآموزی مرکز برسد.
- 5) هر ماه یک جلسه پرسش و پاسخ توسط کارشناسان گروه، برگزار خواهد شد.

شیوه ارزشیابی

نمره پایانی درس کارآموزی از پنج قسمت تشکیل می گردد:

الف) بررسی و ارزشیابی Log Book 25% نمره

ب) بررسی و ارزشیابی گزارش کار 65% نمره

ج) آراستگی ظاهری، رعایت شئونات اخلاقی و ارتباط صحیح و مناسب با دیگران 5% نمره

د) رعایت نظم، انضباط، وقت شناسی و مسئولیت پذیری 5% نمره

مراکز بهداشتی و درمانی

لاگ بوک کارآموزی در عرصه دانشجویان بهداشت محیط

نام و نام خانوادگی دانشجو:

فیلد مراکز بهداشتی درمانی

این فیلد با همکاری مراکز بهداشت شهرستان ارومیه و مدیران و کارشناسان محترم این مراکز اجرا می گردد. دانشجویان براساس برنامه ای که در طی کارگاه توجیهی در اختیارشان قرار می گیرد، در بازه زمانی مقرر به مرکز بهداشت شهرستان ارومیه (صحیه) مراجعه نموده و به صورت گروه های دویا سه نفره به یکی از مراکز بهداشتی شهری و روستایی معرفی و هر گروه تحت سرپرستی کارشناسان بهداشت محیط این مراکز به عنوان مربی کارآموزی که با دانشکده همکاری می کنند، کارآموزی خود را انجام می دهند. در پایان این دوره انتظار می رود دانشجو با مسایل مدیریت، قوانین و مقررات مرتبط با بازدیدهای بهداشتی، نحوه رسیدگی به وضعیت بهداشتی اماکن مختلف (مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی) آشنایی یابد؛ جهت راهنمایی شرح وظایف کارشناس بهداشت محیط در این فیلد به طور خلاصه بیان می گردد.

شرح وظایف کارشناس بهداشت محیط در مراکز بهداشت شهری و روستایی

- ❖ کنترل آب آشامیدنی مناطق تحت پوشش از نظر میکروبی و شیمیایی و به صورت متناوب و اطمینان از سلامت آب منطقه و اعلام نتایج به ارگانهای مربوطه
- ❖ کلرسنجی روزانه و ثبت آن در پرونده کلرسنجی با قید مشخصات ایستگاه کلرسنجی و اعلام نتایج به مرکز بهداشت و ارگانهای مربوطه و در صورت لزوم گندزدایی آب
- ❖ اجرای طرح یکنواخت سازی ماده ۱۳ مواد خوردنی و آشامدنی و آرایشی و بهداشتی و اخذ مجوز تعطیل اماکن و مراکز و تعطیلی آنها
- ❖ کنترل مواد غذایی و نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک و ارسال آن به آزمایشگاه و معدوم نمودن مواد غذایی فاسد بر اساس دستورالعملهای مربوطه
- ❖ معرفی پیشه وران به آزمایشگاه و صدور کارت معاینه پزشکی جهت آنها طبق دستورالعملهای صادره
- ❖ آموزش بهداشت جهت کلیه متصدیان مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی توأم با فعالیتهای روزمره به طور چهره به چهره
- ❖ کنترل وضعیت بهسازی و بهداشتی مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی، اماکن عمومی و اماکن بین راهی
- ❖ بازدید از مدارس و مراکز آموزشی
- ❖ بازدید از مهد کودکها، روستا مهدها و مراکز تحت پوشش بهزیستی، پیگیری تا حصول نتیجه
- ❖ مبارزه با حشرات و جوندگان ضمن بررسی کانونهای آلوده و برآورد میزان سم مورد نظر با توجه به میزان آلودگی و نظارت بر سم پاشی توأم با آموزشهای لازم و طعمه گذاری
- ❖ رسیدگی به شکایات در زمینه های مختلف بهداشتی
- ❖ بازدید و کنترل استخرهای شنا، شناگاههای طبیعی و حمامهای سونا
- ❖ بازدید از اماکن متبرکه و مساجد طبق دستورالعملها مربوطه

- ❖ سنجش ید در نمکهای خوراکی یددار و نمونه برداری از نمکهای ید دار و ارسال به آزمایشگاه
- ❖ شرکت در جلسات بازآموزی و سمینارهای طبق دستورالعملهای مربوطه
- ❖ نظارت بر دفع بهداشتی زباله در مناطق شهری و روستایی
- ❖ نظارت بر احداث و بهسازی توالی خانوار های روستایی
- ❖ نظارت بر فعالیتهای آموزشگاه های صنوف
- ❖ اجرای طرح شهر سالم
- ❖ اجرای روستای سالم
- ❖ بهسازی محیط روستا
- ❖ برگزاری جلسات شورای بهداشت روستا
- ❖ نظارت بر فعالیت بهورزان در مورد کنترل کیفیت بهداشتی آب آشامیدنی، بهسازی (محیط روستا، منابع آب مثل چاه و چشمه ،قنات و ...) ، مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی، بهداشت محیط منازل، جلب مشارکت همگانی در جمع آوری و دفع بهداشتی زباله و فضولات و کنترل کیفیت مواد غذایی و آموزش موازین بهداشت محیط و و گزارش نتایج به مرکز بهداشت
- ❖ راهنمایی و آموزش مردم و جلب مشارکت عمومی و همکاریهای بین بخشی در زمینه اجرای پروژه های شهر سالم؛
- ❖ اجرای طرح توسعه و تشدید مواد غذایی در غالب طرح ضربت
- ❖ اجرای طرح بسیج سلامت نروزی
- ❖ جمع آوری اطلاعات و آمار مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی، آب آشامیدنی و تأسیسات آب و فاضلاب و ... و تکمیل فرمهای مربوطه
- ❖ تجزیه و تحلیل آمار و شاخصهای بهداشت محیط

برگه ارزشیابی فعالیت های اختصاصی

جدول 1: ارزشیابی فعالیتهای عملی دانشجو در دوره کارآموزی (مراکز بهداشتی درمانی شهری)

نظر سرپرست کارآموز				محل بازدید	تاریخ	بازدید از اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی	1
خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف				
						-رستوران- چلوکبابی- سلف سرویس- تالار پذیرایی-کافه قنادی و امثال آن	
						-سوپرمارکت-لبنیات فروشی- بخش عرضه مواد غذایی در فروشگاههای بزرگ	
نظر سرپرست کارآموز				محل بازدید	تاریخ		

خیل ی خوب	خوب	متوس ط	ضعی ف			بازدید از اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی
						کبابی- حلیم‌پزی-جگرکی-اغذیه و ساندویچ- پیتزا- مرغ سوخاری- چایخانه و قهوه‌خانه-آبمیوه و بستنی‌فروشی
						-فروشگاه های گوشت- مرغ- ماهی- آلایش خوراکی دامی
						- محل های تهیه و توزیع مواد غذایی شامل:چلوکباب، چلوخورشت، پلو، آش و ...
نظر سرپرست کارآموز				محل بازدید	تاریخ	

خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف			بازدید از اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی
						- نانوایی
						عطاری و بقالی
						میوه و سبزی فروشی
						-مهد کودک و مدرسه
						-آرایشگاه (مردانه یا زنانه)

ادامه جدول (1)

نظر سرپرست کارآموز				شرح مختصر فعالیت	فعالیت آموزشی
خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف		
					2 مشارکت در صدور کارت بهداشت
					3 مشارکت در ثبت گزارشهای روزانه و روند ثبت در سامانه
					4 مشارکت در تهیه و تنظیم آمارهای مربوطه
					5 مشارکت و انجام نمونه برداری میکروبی و شیمیایی از منابع آب
					6 انجام کلسنجی روزانه
					7 آگاهی از نحوه نمونه برداری مواد غذایی
					8 آموزش و مشارکت در مبارزه با حشرات و جوندگان
					9 مشارکت در سایر برنامه های واحد بهداشت محیط

جدول 2: لیست حضور و غیاب دانشجویان در مراکز بهداشتی شهری

ردیف	تاریخ	ساعت ورود	ساعت خروج	امضاء کارآموز	امضاء سرپرست
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
ردیف	تاریخ	ساعت ورود	ساعت خروج	امضاء کارآموز	امضاء سرپرست
16					
17					

					18
					19
					20
					21
					22
					23
					24
					25
					26
					27
					28
					29
					30

جدول 3: ارزشیابی فعالیت های عمومی دانشجو در دوره کارآموزی (مراکز بهداشت شهری)

خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	اظهار نظر سرپرست کارآموز
				رعایت ضوابط و مقررات اداری
				برقراری ارتباط مناسب با همکاران، پرسنل و ارباب رجوع
				علاقه به همکاری با دیگران
				پیگیری وظایف و میزان پشتکار
				ارزش پیشنهادات کارآموز جهت بهبود کار
				سایر موارد

جدول 4: ارزشیابی فعالیت های علمی دانشجو در دوره کارآموزی (مراکز بهداشتی درمانی روستایی)

نظر سرپرست کارآموز				محل بازدید	تاریخ	بازدید از اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی	
خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف				
						- سوپرمارکت-لبنیات فروشی- پخش عرضه مواد غذایی	1
						-رستوران- چلوکبابی- تالار پذیرایی- کافه قنادی	
						کبابی- حلیم‌پزی-جگرکی-اغذیه و ساندویچ-چایخانه و قهوه‌خانه-آبمیوه و بستنی‌فروشی	

نظر سرپرست کارآموز				محل بازدید	تاریخ	بازدید از اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی
خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف			
						-فروشگاه گوشت- مرغ- ماهی- آرایش خوراکی دامی
						- نانوایی
						- عطاری و بقالی
						- میوه و سبزی فروشی
						-مدرسه یا مهد روستا

ادامه جدول 4

نظر سرپرست کارآموز				شرح مختصر فعالیت	فعالیت آموزشی	
ضعیف	متوسط	خوب	بسیار خوب			
					مشارکت در صدور کارت بهداشتی	2
					مشارکت در ثبت گزارشهای روزانه و روند ثبت در سامانه	3
					مشارکت در تهیه و تنظیم آمارهای مربوطه	4
					مشارکت و انجام نمونه برداری میکروبی و شیمیایی از منابع آب	5
					انجام کلرسنجی روزانه	6
					آگاهی از نحوه نمونه برداری مواد غذایی	7
					بهسازی روستا (جمع آوری و دفع فضولات حیوانی، زباله های خانگی و غیره)	8

					مشارکت در برنامه های پایش خانه های بهداشت در حیطة بهداشت محیط	9
					مشارکت در تهیه شاخصها و آمارهای مربوطه	1 0

جدول 5: لیست حضور و غیاب دانشجویان در مراکز بهداشتی روستایی

ردیف	تاریخ	ساعت ورود	ساعت خروج	امضاء کارآموز	امضاء سرپرست
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
ردیف	تاریخ	ساعت ورود	ساعت خروج	امضاء کارآموز	امضاء سرپرست
16					
17					

					18
					19
					20
					21
					22
					23
					24
					25
					26
					27
					28
					29
					30

جدول 6: ارزشیابی فعالیت های عمومی دانشجو در دوره کارآموزی (مراکز
بهداشتی روستایی)

خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	اظهار نظر سرپرست کارآموز
				رعایت ضوابط و مقررات اداری
				برقراری ارتباط مناسب با همکاران، پرسنل و ارباب رجوع
				علاقه به همکاری با دیگران
				پیگیری وظایف و میزان پشتکار
				ارزش پیشنهادات کارآموز جهت بهبود کار
				سایر موارد

بیمارستان امام خمینی

فیلد بیمارستان

این فیلد با همکاری بیمارستان های آموزشی ارومیه اجرا می گردد. در این بخش نیز دانشجویان در گروه های دو نفره به بیمارستان ها معرفی و زیر نظر کارشناس بهداشت محیط بیمارستان که به عنوان مربی کارآموزی با داشته همکاری میکنند دوره کارآموزی خود را طی می نمایند. انتظار می رود در پایان دوره دانشجویان با وظایف کارشناس بهداشت محیط در بیمارستان، انواع زباله های بیمارستانی و نحوه مدیریت آنها، عملیات گندزدایی در بیمارستان و نحوه ساخت، آماده سازی و کاربرد عملی گندزداها در محیط آشنا باشد. جهت راهنمایی شرح وظایف کارشناس بهداشت محیط در این فیلد به طور خلاصه بیان می گردد.

شرح وظایف کارشناس بهداشت محیط در بیمارستان

- ❖ هماهنگی و مشارکت در جهت تشکیل کمیته بهداشت و کنترل عفونت بیمارستان و شرکت فعال در آن و پیگیری مصوبه های مربوطه
- ❖ کنترل بهداشتی آب مصرفی از نظر کمی و کیفی و انجام آزمایشات دوره ای میکروبی و شیمیایی و کلرسنجی با استناد به دستورالعمل ها ، استانداردها و شرایط موجود
- ❖ نظارت ، بررسی و کنترل بهداشتی بر کلیه مراحل مختلف جمع آوری ، تفکیک ، انتقال ، نگهداری موقت و دفع زباله های بیمارستانی
- ❖ نظارت برفراآیندهای بی خطر سازی زباله های عفونی
- ❖ نظارت و کنترل بهداشتی بر نحوه دفع فاضلاب بیمارستان و در صورت وجود معضل ، ارائه پیشنهادهای اجرایی مناسب
- ❖ نظارت و مداخله در تهیه و کاربرد مواد گندزدا و پاک کننده بیمارستان
- ❖ نظارت فنی و بهداشتی مستمر بر نحوه کار آشپزخانه شامل : (شرایط بهداشت محیطی آشپزخانه ، وضعیت سردخانه ، انبار نگهداری مواد غذایی ، سرویسهای بهداشتی، بهداشت فردی کارکنان ، اطاق استراحت کارکنان ، شستشو و ضد عفونی ظروف ، شستشو و ضد عفونی سبزیجات خام مورد استفاده ، وضعیت بهداشتی مواد غذایی آماده طبخ وسایل و ظروف مورد استفاده و . . .)
- ❖ کنترل حشرات و جوندگان با اولویت بهسازی محیط، دفع بهداشتی زباله و در صورت نیاز ، استفاده اصولی از روش های شیمیایی
- ❖ بررسی وضعیت فنی و بهداشتی سیستم تهویه مطبوع در بیمارستان (گرمایش ، سرمایش) و پیگیری در جهت رفع مشکلات احتمالی موجود
- ❖ پیگیری و اقدام در زمینه مسائل بهداشتی و حفاظتی بخش پرتوهای یونساز با کمک مسئول فیزیک بهداشت ذیربط
- ❖ نظارت و کنترل دائم بر امور مربوط به رختشویخانه و رعایت کلیه نکات ایمنی و بهداشتی
- ❖ تهیه و تدوین مطالب آموزشی و تشکیل جلسات آموزشی مرتبط با بهداشت محیط و بهداشت عمومی برای کارکنان رده های مختلف

جدول 7: ارزشیابی فعالیتهای عملی دانشجو در دوره کارآموزی (بیمارستان)

نظر سرپرست کارآموز				شرح مختصر فعالیت	فعالیت آموزشی	ردی ف
ضعیف	توسط	خوب	بیلی خوب		بازدید از بخش های مختلف بیمارستان و آشنایی با نحوه تکمیل چک لیست های نظارتی بهداشت محیط	1
					- آشپزخانه- انبار و سردخانه-سالن غذاخوری	
					-بخش استریلیزاسیون مرکزی (CSR)	
					-اتاق عمل	
					-رادیولوژی	
					-رخت شورخانه	
					- بخش های بستری	
					- آزمایشگاه	
					-دیالیز	
					-بازدید از محل نگهداری موقت مواد زائد	
					آموزش و مشارکت در مبارزه با حشرات و جوندگان در بیمارستان	3
نظر سرپرست کارام						

پیلی خوب	خوب	توسط	ضعیف	شرح مختصر فعالیت	فعالیت آموزشی	
					آگاهی از نحوه مدیریت پسماندهای بیمارستانی	4
					آشنایی با انواع مواد گندزدای مورد استفاده در بیمارستان و نحوه استفاده از آنها	5
					مشاورکت و انجام نمونه برداری میکروبی و شیمیایی منبع آب بیمارستان و انجام کلرسنجی روزانه	6
					آشنایی با برنامه های آموزشی بهداشت محیط در بیمارستان	7

جدول 8: لیست حضور و غیاب دانشجویان در بیمارستان

ردیف	تاریخ	ساعت ورود	ساعت خروج	امضاء کارآموز	امضاء سرپرست
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

جدول 9: ارزشیابی فعالیت های عمومی دانشجو در دوره کارآموزی (بیمارستان)

خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	اظهار نظر سرپرست کارآموز
				رعایت ضوابط و مقررات اداری
				برقراری ارتباط مناسب با همکاران، پرسنل و ارباب رجوع
				علاقه به همکاری با دیگران
				پیگیری وظایف و میزان پشتکار
				ارزش پیشنهادات کارآموز جهت بهبود کار
				سایر موارد

آزمایشگاه های مواد غذایی معاونت غذا و دارو

فیلد آزمایشگاه های مواد غذایی معاونت غذا و دارو

این فیلد با همکاری معاونت غذا و دارو ارومیه اجرا می گردد. در این بخش نیز دانشجویان در گروه های دو نفره به این معاونت معرفی و زیر نظر کارشناس آن سازمان که به عنوان مربی کارآموزی با داشکده همکاری میکنند دوره کارآموزی خود را طی می نمایند. انتظار می رود

در پایان دوره دانشجویان با انواع آزمایشات مواد غذایی، تقلبات مواد غذایی و دستور کار آزمایشگاهی اندازه‌گیری انواع پارامترهای مطرح در کیفیت مواد غذایی آشنا باشد.

شرح وظایف کارشناس بهداشت محیط در آزمایشگاه‌های مواد غذایی

- ❖ آزمایشات مربوط به انواع آبمیوه، ادویه، چاشنی‌ها و افزودنی‌ها
- ❖ آزمایشات مربوط به فراورده‌های لبنی، گوشتی و ترشیجات
- ❖ آزمایشات مربوط به فراورده‌های آردی، نشاسته، غلات و حبوبات
- ❖ آزمایشات مربوط به انواع محصولات آرایشی و بهداشتی
- ❖ کنترل نحوه بسته بندی مواد
- ❖ آزمایشات میکروبی انواع مواد غذایی

**جدول 10: لیست حضور و غیاب دانشجویان در آزمایشگاه‌های مواد غذایی
معاونت غذا و دارو**

ردیف	تاریخ	ساعت ورود	ساعت خروج	امضاء کارآموز	امضاء سرپرست
1					

					2
					3
					4
					5
					6
					7
					8
					9
					10
					11
					12
					13
					14

جدول 11: ارزشیابی فعالیت های عمومی دانشجو در دوره کارآموزی
(آزمایشگاه های مواد غذایی معاونت غذا و دارو)

خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	اظهار نظر سرپرست کارآموز
				رعایت ضوابط و مقررات اداری
				برقراری ارتباط مناسب با همکاران، پرسنل و ارباب رجوع
				علاقه به همکاری با دیگران
				پیگیری وظایف و میزان پشتکار
				ارزش پیشنهادات کارآموز جهت بهبود کار
				سایر موارد

مدیریت پسماند شهرداری ارومیه

فیلد مدیریت پسماند شهرداری ارومیه

این فیلد با همکاری مدیریت پسماند شهرداری ارومیه اجرا می گردد. در این بخش نیز دانشجوین در گروه های دو نفره به این معاونت معرفی و زیر نظر کارشناس آن سازمان که به عنوان مربی کارآموزی با دانشکده همکاری میکنند دوره کارآموزی خود را طی می نمایند. انتظار می رود در پایان دوره دانشجو با انواع روشهای دفع زباله، ایستگاههای موقت زباله، نحوه مدیریت و جمع آوری زباله و نحوه بازیافت زباله های شهر ارومیه آشنا باشد.

شرح وظایف کارشناس بهداشت محیط در سازمان مدیریت پسماند شهرداری ارومیه

- نحوه طراحی سیستم های جمع آوری زباله و تعیین آن در شهر ارومیه

- نحوه طراحی سیستم‌های بازیافت انواع زباله
- آشنایی و نحوه اجرای سیستم تفکیک انواع زباله
- آشنایی با انواع روش‌های نمونه برداری مواد زاید شهری
- آنالیز فیزیکی و شیمیایی زباله شهر ارومیه
- آشنایی با نحوه دفن زباله‌های شهر ارومیه و مقایسه آن با استانداردها
- آشنایی با ایستگاه‌های انتقال و عملکرد آن
- آشنایی با مدیریت شیرابه زباله در محل‌های دفن
- طراحی سیستم‌های پیش تصفیه و تصفیه پیشرفته شیرابه محل دفن
- مطالعات و طراحی لندفیل بهداشتی و مهندسی پسماندهای شهری
- سیستم کنترل هوشمند ، ناوگان حمل و نقل ، جمع‌آوری پسماندها و نظارتی در برنامه‌های اجرایی و عملیاتی سازمان
- نحوه طراحی و مکان‌یابی ایستگاه موقت

**جدول 12: لیست حضور و غیاب دانشجویان در سازمان مدیریت پسماند
شهرداری ارومیه**

ردیف	تاریخ	ساعت ورود	ساعت خروج	امضاء کارآموز	امضاء سرپرست
1					
2					
3					
4					

					5
					6
					7
					8
					9
					10
					11
					12
					13
					14

جدول 13: ارزشیابی فعالیت های عمومی دانشجو در دوره کارآموزی (سازمان مدیریت پسماند شهرداری ارومیه)

خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	اظهار نظر سرپرست کارآموز
				رعایت ضوابط و مقررات اداری
				برقراری ارتباط مناسب با همکاران، پرسنل و ارباب رجوع
				علاقه به همکاری با دیگران
				پیگیری وظایف و میزان پشتکار
				ارزش پیشنهادات کارآموز جهت بهبود کار
				سایر موارد