

چارت دروس دوره کارشناسی بهداشت مواد غذایی- واحد علوم و تحقیقات

کارشناسی بهداشت مواد غذایی

ترم ۱

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	جمع واحد	نوع درس	پیشیاز
۱	یک درس از گروه معارف	۲	-	۲	عمومی	-
۲	فارسی	۳	-	۳	عمومی	ندارد
۳	زبان خارجی	۳	-	۳	عمومی	ندارد
۴	شیمی آلی	۲	۱	۳	دروس پایه	ندارد
۵	فیزیولوژی	۲	۱	۳	دروس پایه	ندارد
۶	تربیت بدنی	-	۱	۱	عمومی	ندارد
	جمع	۱۲	۳	۱۵		

کارشناسی بهداشت مواد غذایی

ترم ۲

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	جمع واحد	نوع درس	پیشیاز
۱	بیوشیمی	۲	۱	۳	پایه	شیمی آلی
۲	بافت شناسی	۲	۱	۳	پایه	فیزیولوژی
۳	کالبد شناسی ۱	۱	۱	۲	پایه	فیزیولوژی
۴	آمار حیاتی	۱/۵	۰/۵	۲	پایه	ندارد
۵	اصول و کاربرد فناوری اطلاعات و ارتباطات	۱	۱	۲	پایه	ندارد
۶	زبان تخصصی	۲	-	۲	اختصاصی	زبان خارجی
۷	یک درس از گروه معارف	۲	-	۲	عمومی	-
۸	دانش خانواده و جمعیت	۲	-	۲	عمومی	-
	جمع	۱۳/۵	۴/۵	۱۸		

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	جمع واحد	نوع درس	پیشنیاز
۱	کالبد شناسی ۲	۱	۱	۲	پایه	کالبد شناسی ۱ - فیزیولوژی
۲	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوار کنندگان	۱/۵	۱/۵	۳	اصلی	کالبد شناسی ۱ - فیزیولوژی - بافت شناسی
۳	باکتری شناسی عمومی	۱	۱	۲	اصلی	فیزیولوژی - بیوشیمی
۴	بهداشت و پرورش دام و طیور	۱	۱	۲	اصلی	بیوشیمی - فیزیولوژی
۵	شیمی و بیوشیمی مواد غذایی	۲	۱	۳	اختصاصی	بیوشیمی
۶	تغذیه انسان	۲	-	۲	اصلی	بیوشیمی - فیزیولوژی
۷	یک درس از گروه معارف	۲	-	۲	عمومی	-
۸	ورزش ۱	-	۱	۱	عمومی	تربیت بدنی
	جمع	۱۱/۵	۵/۵	۱۷		

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	جمع واحد	نوع درس	پیشنیاز
۱	باکتری شناسی اختصاصی و بیماریها	۲	۱	۳	اصلی	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوار کنندگان - باکتری شناسی عمومی
۲	قارچ شناسی و بیماریها	۱	۱	۲	اصلی	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوار کنندگان
۳	ویروس شناسی و بیماریها	۱/۵	۰/۵	۲	اصلی	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوار کنندگان
۴	انگل شناسی مواد غذایی	۱/۵	۱/۵	۳	اصلی	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوار کنندگان
۵	ماهی شناسی، پرورش و بیماریهای آبزیان	۲	۱	۳	اصلی	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوار کنندگان - باکتری شناسی اختصاصی و بیماریها
۶	سم شناسی مواد غذایی	۱	۱	۲	اصلی	بیوشیمی
۷	اپیدمیولوژی مواد غذایی	۲	-	۲	اصلی	آمار حیاتی
۸	یک درس از گروه معارف	۲	-	۲	عمومی	-
	جمع	۱۳	۶	۱۹		

ترم ۵

کارشناسی بهداشت مواد غذایی

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	جمع واحد	نوع درس	پیشنیاز	
۱	میکروب شناسی مواد غذایی	۲	۱	۳	اختصاصی	باکتری شناسی اختصاصی و بیماریها	
۲	بیماریهای مشترک انسان و حیوان	۲	-	۲	اصلی	باکتری شناسی اختصاصی و بیماریها - قارچ شناسی و بیماریها - ویروس شناسی و بیماریها	
۳	بهداشت و بازرسی گوشت دام و طیور	۱/۵	۱/۵	۳	اختصاصی	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوار کنندگان - بهداشت و پرورش دام و طیور	
۴	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	-	۳	اختصاصی	باکتری شناسی اختصاصی و بیماریها - شیمی و بیوشیمی مواد غذایی	
۵	بهداشت محیط	۱/۵	۰/۵	۲	اصلی	باکتری شناسی اختصاصی و بیماریها	
۶	میکروب شناسی صنعتی مواد غذایی	۱	۱	۲	اختصاصی	باکتری شناسی اختصاصی و بیماریها	
۷	زراعت و باغبانی	۲	۱	۳	اصلی	ندارد	
				۱۸	۵	۱۳	جمع

ترم ۶

کارشناسی بهداشت مواد غذایی

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	جمع واحد	نوع درس	پیشنیاز	
۱	عغونت ها و مسمومیت های غذایی	۲	-	۲	اختصاصی	میکروب شناسی مواد غذایی	
۲	بهداشت و صنایع غذایی ۱ (شیر)	۱/۵	۱/۵	۳	اختصاصی	اصول نگهداری مواد غذایی - بهداشت و پرورش دام و طیور	
۳	بهداشت و صنایع غذایی ۲ (گوشت)	۲	۱	۳	اختصاصی	اصول نگهداری مواد غذایی - بهداشت و پرورش دام و طیور	
۴	بهداشت و صنایع کنسروسازی	۱	۱	۲	اختصاصی	زراعت و باغبانی - اصول نگهداری مواد غذایی	
۵	بهداشت و صنایع تبدیل ضایعات مواد غذایی	۰/۷۵	۰/۲۵	۱	اختصاصی	بهداشت و بازرسی گوشت دام و طیور - اصول نگهداری مواد غذایی	
۶	مدیریت تضمین کیفیت	۲	-	۲	اختصاصی	اصول نگهداری مواد غذایی - بهداشت محیط	
۷	سردخانه و انبار	۱/۵	۰/۵	۲	اختصاصی	میکروب شناسی مواد غذایی - اصول نگهداری مواد غذایی	
۸	یکی از دروس گروه معاف	۲	-	۲	عمومی	-	
				۱۷	۴/۲۵	۱۲/۷۵	جمع

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	جمع واحد	نوع درس	پیشنیاز
۱	بهداشت و صنایع غذایی ۳ (فراورده های دریایی)	۱	۱	۲	اختصاصی	اصول نگهداری مواد غذایی - ماهی شناسی، پرورش و بیماریهای آبزیان
۲	بهداشت و صنایع غذایی ۴ (غلات، روغن و قند)	۱/۵	۱/۵	۳	اختصاصی	اصول نگهداری مواد غذایی - زراعت و باغبانی
۳	صنایع بسته بندی	۱/۵	۰/۵	۲	اختصاصی	بهداشت و صنایع غذایی ۱ (شیر) - بهداشت و صنایع غذایی ۲ (گوشت)
۴	کنترل میکروبی مواد غذایی	۲	۱	۳	اختصاصی	اصول نگهداری مواد غذایی - میکروپ شناسی مواد غذایی
۵	کنترل شیمیایی مواد غذایی	۲	۱	۳	اختصاصی	اصول نگهداری مواد غذایی - شیمی و بیوشیمی مواد غذایی
	یکی از دروس گروه معاف	۲	-	۲	عمومی	-
۶	پروژه تحقیقاتی	-	۲	۲	پروژه و کار آموزشی	دروس اصلی
	جمع	۱۰	۷	۱۷		

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	جمع واحد	نوع درس	پیشنیاز
۱	کار آموزشی در کارخانه های فراوری شیر	-	۲	۲	پروژه و کار آموزشی	دروس اختصاصی
۲	کار آموزشی در کارخانه های فراوری گوشت	-	۲	۲	پروژه و کار آموزشی	دروس اختصاصی
۳	کار آموزشی در آزمایشگاههای کنترل کیفیت مواد غذایی	-	۲	۲	پروژه و کار آموزشی	دروس اختصاصی
۴	کار آموزشی در کارخانه های فراوری غذاهای دریایی	-	۲	۲	پروژه و کار آموزشی	دروس اختصاصی
۵	کار آموزشی در کشتارگاههای صنعتی دام و طیور	-	۲	۲	پروژه و کار آموزشی	دروس اختصاصی
۶	کار آموزشی در کارخانه های روغن، قند، غلات، کنسرو سازی و یا سردخانه مواد غذایی	-	۲	۲	پروژه و کار آموزشی	دروس اختصاصی
	جمع	-	۱۲	۱۲		

جمع تعداد واحد های دوره عبارتند از:

جمع واحدهای عمومی: ۲۲ واحد، جمع واحدهای پایه: ۲۰ واحد

جمع واحدهای اصلی: ۳۳ واحد، جمع واحدهای اختصاصی: ۴۴ واحد

جمع واحدهای پروژه و کارآموزی: ۱۴ واحد