

چارت دروس دوره کارشناسی پیوسته بهداشت مواد غذایی

سال اول تحصیلی

نیمسال دوم					نیمسال اول						
پیش نیاز / هم نیاز	تعداد واحد			نام درس عملی	ردیف نظری	پیش نیاز / هم نیاز	تعداد واحد			نام درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری				جمع	عملی	نظری		
	۳	۱	۲	زراعت و باغبانی	۱		۳	۱	۲	شیمی آلی	۱
زبان انگلیسی	۲	-	۲	زبان تخصصی	۲		۳	۱	۲	فیزیولوژی	۲
	۲	۱	۱	اصول و کاربرد فناوری اطلاعات و ارتباطات	۳		۲	۱	۱	کالبد شناسی ۱	۳
شیمی آلی	۳	۱	۲	بیوشیمی	۴		۳	۱	۲	بافت شناسی	۴
	۲	۰/۵	۱/۵	آمار حیاتی	۵		۳	-	۳	زبان فارسی	۵
	۲	-	۲	تاریخ تحلیلی	۶		۳	-	۳	زبان انگلیسی	۶
	۲	-	۲	اندیشه اسلامی ۱	۷		۱۷	۴	۱۳	جمع	
	۱	۱	-	تربت بدنی ۱	۸						
	۱۷	۴/۵	۱۲/۵	جمع							

سال دوم تحصیلی

نیمسال چهارم				نیمسال سوم							
پیش نیاز / هم نیاز	تعداد واحد			نام درس	ردیف	پیش نیاز / هم نیاز	تعداد واحد			نام درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری				جمع	عملی	نظری		
کالبدگشایی و...، باکتری عمومی	۳	۱	۲	باکتری شناسی اختصاصی و بیماریها	۱	فیزیولوژی، کالبد شناسی ۱	۲	۱	۱	کالبد شناسی ۲	۱
باکتری اختصاصی (هم نیاز)	۲	۰/۵	۱/۵	بهداشت محیط	۲	فیزیولوژی، بافت شناسی، کالبد شناسی ۱	۳	۱/۵	۱/۵	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوارکنندگان	۲
کالبدگشایی و..	۲	۰/۵	۱/۵	ویروس شناسی و بیماریها	۳	بیوشیمی، فیزیولوژی	۲	۱	۱	باکتری شناسی عمومی	۳
کالبدگشایی و..	۳	۱/۵	۱/۵	انگل شناسی و بیماریها	۴	بیوشیمی، فیزیولوژی	۲	۱	۱	بهداشت و پرورش دام و طیور	۴
کالبدگشایی و...، باکتری اختصاصی	۳	۱	۲	ماهی شناسی، پرورش و بیماریهای آبزیان	۵	بیوشیمی	۳	۱	۲	شیمی و بیوشیمی موادغذایی	۵
بیوشیمی	۲	۱	۱	سم شناسی موادغذایی	۶	بیوشیمی، فیزیولوژی	۲	-	۲	تغذیه انسان	۶
کالبدشناسی ۲	۲	-	۲	اپیدمیولوژی موادغذایی	۷	-	۲	-	۲	اخلاق اسلامی	۷
-	۲	-	۲	دانش خانواده			۱	۱	-	تربیت بدنی ۲	۸
	۱۹	۵/۵	۱۳/۵	جمع			۱۷	۶/۵	۱۰/۵	جمع	

سال سوم تحصیلی

نیمسال ششم				نیمسال پنجم							
پیش نیاز / هم نیاز	تعداد واحد			نام درس	ردیف	پیش نیاز / هم نیاز	تعداد واحد			نام درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری				جمع	عملی	نظری		
میکروب شناسی مواد غذایی	۲	-	۲	عفونت و مسمومیت مواد غذایی	۱	باکتری شناسی اختصاصی و بیماریها	۳	۱	۲	میکروب شناسی مواد غذایی	۱
باکتری شناسی اختصاصی قارچ شناسی، ویروس شناسی و بیماریها	۲	-	۲	بیماریهای مشترک انسان و دام	۲	-	-	-	-	-	۲
بهداشت و پرورش دام و طیور، اصول نگهداری مواد غذایی	۳	۱	۲	بهداشت و صنایع غذایی ۲ (گوشت)	۳	کالبدگشایی و آسیب ...، بهداشت و پرورش دام و طیور	۳	۱/۵	۱/۵	بهداشت و بازرسی گوشت دام و طیور	۳
زراعت و باغبانی، اصول نگهداری مواد غذایی	۲	۱	۱	بهداشت و صنایع کنسرو سازی	۴	باکتری شناسی اختصاصی و بیماریها، شیمی و بیوشیمی مواد غذایی	۳	-	۳	اصول نگهداری مواد غذایی	۴
بهداشت و بازرسی گوشت دام و طیور، اصول نگهداری مواد غذایی	۱	۰/۲۵	۰/۷۵	بهداشت و صنایع تبدیل ضایعات مواد غذایی	۵	کالبدگشایی و آسیب ...،	۲	۱	۱	قارچ شناسی و بیماریها	۵
بهداشت محیط، اصول نگهداری مواد غذایی	۲	-	۲	مدیریت تضمین کیفیت	۶	-	-	-	-	-	۶
میکروب شناسی مواد غذایی، اصول نگهداری مواد غذایی	۲	۰/۵	۱/۵	سردخانه و انبار	۷	-	-	-	-	-	
ماهی شناسی، پرورش و بیماریهای آبزیان، اصول نگهداری مواد غذایی	۲	۱	۱	بهداشت و صنایع غذایی ۳ (فراورده های دریایی)	۸	بهداشت و پرورش دام و طیور، اصول نگهداری مواد غذایی	۳	۱/۵	۱/۵	بهداشت و صنایع غذایی ۱ (شیر)	۸
-	۲	-	۲	اندیشه اسلامی ۲	۹	-	۲	-	۲	تفسیر نهج البلاغه	۹
جمع	۱۸	۳/۷۵	۱۴/۲۵	جمع		جمع	۱۶	۵	۱۱	جمع	

سال چهارم تحصیلی

نیمسال هشتم				نیمسال هفتم							
پیش نیاز / هم نیاز	تعداد واحد			نام درس	ردیف	پیش نیاز / هم نیاز	تعداد واحد			نام درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری				جمع	عملی	نظری		
درس اختصاصی	۲	۲	-	کارآموزی در کارخانه های فراوری شیر	۱	باکتری شناسی اختصاصی و بیماریها	۲	۱	۱	میکروب شناسی صنعتی مواد غذایی	۱
درس اختصاصی	۲	۲	-	کارآموزی در کارخانه های فراوری گوشت	۲	زراعت و باغبانی، اصول نگهداری مواد غذایی	۳	۱/۵	۱/۵	بهداشت و صنایع غذایی ۴ (غلات، قندو روغن)	۲
درس اختصاصی	۲	۲	-	کارآموزی در آزمایشگاههای کنترل کیفیت مواد غذایی	۳	بهداشت و صنایع غذایی ۱ (شیر)، بهداشت و صنایع غذایی ۲ (گوشت)	۲	۰/۵	۱/۵	صنایع بسته بندی	۳
درس اختصاصی	۲	۲	-	کارآموزی در کارخانه های فراوری غذاهای دریایی	۴	میکروب شناسی موادغذایی، اصول نگهداری مواد غذایی	۳	۱	۲	کنترل میکروبی مواد غذایی	۴
درس اختصاصی	۲	۲	-	کارآموزی در کشتارگاههای صنعتی دام و طیور	۵	شیمی و بیوشیمی موادغذایی، اصول نگهداری مواد غذایی	۳	۱	۲	کنترل شیمیایی مواد غذایی	۵
درس اختصاصی	۲	۲	-	کارآموزی در کارخانه های روغن، قند، غلات، کنسروسازی و یا سردخانه مواد غذایی	۶	درس اصلی	۲	۲	-	پروژه تحقیقاتی	۶
-	-	-	-	-	-	-	۲	-	۲	انقلاب اسلامی	۷
-	۱۲	۱۲	-	-	-	-	۱۷	۷	۱۰	-	-
۱۳۳											جمع کل

