

چارت درسی دوره کارشناسی پیوسته بهداشت مواد غذایی
گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده پیرادامپزشکی دانشگاه بوعلی سینا همدان - مهرماه ۹۹
سال اول تحصیلی

نیمسال دوم					نیمسال اول						
پیش نیاز / هم نیاز	تعداد واحد			نام درس	دریف	پیش نیاز / هم نیاز	تعداد واحد			نام درس	دریف
	جمع	عملی	نظری				جمع	عملی	نظری		
-	۳	۱	۲	زراعت و باغبانی	۷	-	۳	۱	۲	شیمی آلی	۱
-	۲	-	۲	زبان تخصصی	۲	-	۳	۱	۲	فیزیولوژی	۲
شیمی آلی	۳	۱	۲	بیوشیمی	۳	-	۲	۰/۵	۱/۵	آمار حیاتی	۳
فیزیولوژی	۳	۱	۲	بافت شناسی	۴	-	۳	-	۳	زبان انگلیسی	۴
فیزیولوژی	۲	۱	۱	کالبد شناسی ۱	۵	-	۲	۱	۱	اصول و کاربرد فناوری اطلاعات و ارتباطات	۵
-	۲	-	۲	اندیشه اسلامی ۱	-	زبان خارجه	۳	-	۳	زبان فارسی	۶
-	۱	۱	-	تربیت بدنی ۱	۷	-	۲	-	۲	تاریخ تحلیلی	۷
-	۱۶	۴	۱۲	جمع		-	۱۸	۳/۵	۱۴/۵	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 مواد غذایی	۵
بیوشیمی	۲	۱	۱	سم شناسی مواد غذایی	۶	بیوشیمی، فیزیولوژی	۲	-	۲	تغذیه انسان	۶
کالبدشناسی ۲	۲	-	۲	اپیدمیولوژی مواد غذایی	۷	-	۲	-	۲	اخلاق اسلامی	۷
-	۲	-	۲	دانش خانواده			۱	۱	-	ورزش ۱	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

نکات مهم

۱- توصیه اکید می شود که دانشجویان تمام دروس (تخصصی و عمومی) خود را طبق چارت درسی ارائه شده در هر ترم اخذ کنند و به هیچ وجه به میل خود آن را به هم نریزند. در صورت مشاهده چنین کاری، برخورد جدی با دانشجو صورت خواهد گرفت.

۲- از ابتدای ورود به دانشگاه، فعالیت های آموزشی هر دانشجو، زیر نظر یک استاد راهنمای آموزشی (که در سامانه گلستان مشخص شده است) صورت می گیرد. لطفاً از همان بدو ورود خود به دانشگاه، استاد راهنمای آموزشی خود را شناسایی کرده و در صورت بروز هر گونه مشکل آموزشی (به ویژه واحدهای درسی) به ایشان مراجعه نمایید.