

## چارت دروس ارایه شده برای رشته بهداشت مواد غذایی – کارشناسی ناپیوسته

| ترم سوم             |      |      |   | ترم دوم  |          |       |  | ترم اول   |          |          |   |        |
|---------------------|------|------|---|----------|----------|-------|--|---|----------|----------|---|--------|
| پیش‌نیاز            | واحد |      | نام درس   | نوع درس  | پیش‌نیاز | واحد  |  | نام درس   | نوع درس  | پیش‌نیاز | واحد                                    |        |
|                     | ع    | ن    |   |          |          | ع     | ن  |   |          |          | ع                                       | ن      |
| ندارد               | ۰/۵  | ۰/۵  | سم شناسی مواد غذایی                                   | اصلی     | +        | ۲     | زبان تخصصی   | تخصصی   | ۰/۵      | ۱/۵      | آمار حیاتی                              | پایه   |
| ندارد               | ۰/۵  | ۰/۵  | انگل شناسی مواد غذایی                                 | اصلی     | ۰        | ۱     | اپیدمیولوژی (مواد غذایی)                             | اصلی  | ۰/۵      | ۰/۵      | بافت شناسی نشخوارکنندگان، طیور و آبزیان | پایه   |
| ندارد               | ۱    | ۲    | بهداشت و صنایع مواد غذایی دریایی                      | تخصصی    | +        | ۲     | بیماریهای مشترک انسان و دام                          | اصلی  | ۱        | ۱        | میکروپ شناسی مواد غذایی                 | اصلی   |
| ندارد               | ۱/۵  | ۱/۵  | صنایع شیر و فرآورده های شیری                          | تخصصی    | ۱        | ۱     | اصول و کاربرد فناوری اطلاعات و ارتباطات              | پایه  | ۱        | ۱        | تشریح تشخوارکنندگان، طیور و آبزیان      | پایه   |
| ندارد               | ۰/۵  | ۱/۵  | بسته بندی و عرضه مواد غذایی                           | تخصصی    | ۰/۲۵     | ۰/۷۵  | میکروپ شناسی صنعتی مواد غذایی                        | اصلی  | ۱        | ۱        | بهداشت و بازرسی گوشت دام و طیور         | تخصصی  |
|                     | ۰    | ۲    | اصول نگهداری مواد غذایی                               | اصلی     | ۰        | ۱     | بهداشت محیط  | اصلی  | ۱        | ۱        | شیمی و بیوشیمی مواد غذایی ۲             | اصلی   |
|                     | ۰/۲۵ | ۰/۷۵ | بهداشت و صنایع تبدیل ضایعات مواد غذایی                | تخصصی    | ۱        | ۱     | صنایع گوشت   | تخصصی   | +        | ۲        | تاریخ تحلیلی صدر اسلام                  | عمومی  |
| ندارد               | ۱    | ۱    | کنترل شیمیایی مواد غذایی                              | تخصصی    | ۱        | ۱     | کنترل میکروبی مواد غذایی                             | تخصصی   | ۰        | ۲        | تنظیم خانواده و جمعیت                   | عمومی  |
|                     | ۰    | ۱    | مدیریت تضمین کیفیت                                    | تخصصی    | +        | ۱     | اصول مهندسی صنایع غذایی                              | اصلی  | ۱/۵      | ۱/۵      | میکروپ شناسی عمومی                      | جبرانی |
|                     | ۲    | ۰    | پروژه تحقیقاتی  | تخصصی    | ۱/۵      | ۱/۵   | کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوارکنندگان، طیور و آبزیان | اصلی  |          |          |   |        |
| ندارد               | ۰    | ۲    | آشنایی با کامپیوتر                                    | عمومی    | ۰        | ۲     | اندیشه اسلامی ۲                                      | عمومی   |          |          |   |        |
|                     | ۱    | ۱    | اصول کار در آزمایشگاه مواد غذایی و آشنایی با دستگاهها | جبرانی   | ۱        | ۰     | تربیت بدنی (۲)                                       | عمومی   |          |          |   |        |
|                     |      |      |   |          | +        | ۲     | تاریخ تمدن و فرهنگ اسلام                             | عمومی   |          |          |   |        |
|                     |      |      |   |          | ۱        | ۱     | بیوشیمی عمومی  | جبرانی  |          |          |   |        |
|                     |      |      |   |          | ۰/۵      | ۱/۵   | فیزیولوژی عمومی                                      | جبرانی  |          |          |   |        |
| <b>مجموع واحدها</b> |      |      |   |          | ۷/۲۵     | ۱۸/۷۵ | <b>مجموع واحدها</b>                                  |   |          |          | ۶/۵                                     | ۱۱/۵   |
| <b>ترم چهارم</b>    |      |      |   |          |          |       |  |   |          |          |   |        |
| پیش‌نیاز            | واحد |      | نام درس   | نوع درس  | پیش‌نیاز | واحد  |  | نام درس   | نوع درس  | پیش‌نیاز | واحد                                    |        |
|                     | ع    | ن    |   |          |          | ع     | ن  |   |          |          | ع                                       | ن      |
|                     |      |      | کارآموزی در کارخانه های فرآوری شیر                    | کارآموزی |          | ۳     | ۰  | کارآموزی در کارخانه های فرآوری گوشت             | کارآموزی |          | ۳                                       | ۰      |
|                     |      |      | کارآموزی در کارخانه های فرآوری غذاهای دریایی          | کارآموزی |          | ۳     | ۰  | کارآموزی در آزمایشگاههای کنترل کیفیت مواد غذایی | کارآموزی |          | ۳                                       | ۰      |
|                     |      |      | کارآفرینی   | عمومی    |          | ۱     | ۲  | کارآفرینی                                       | عمومی    |          | ۱                                       | ۲      |
|                     |      |      | آشنایی با قانون اساسی                                 | عمومی    |          | ۰     | ۲  | آشنایی با قانون اساسی                           | عمومی    |          | ۰                                       | ۲      |
| <b>مجموع واحدها</b> |      |      |   |          | ۱۳       | ۴     | <b>مجموع واحدها</b>                                  |   |          |          | ۱۳                                      | ۴      |

**توجه:** دانشجویان محترم در هنگام انتخاب واحد موارد پیش‌نیاز و هم‌نیاز را رعایت نمایند. مسئولیت رعایت پیش و هم‌نیاز بر عهده دانشجو می‌باشد.

- دروس گذرانده شده بدون رعایت پیش‌نیاز حذف می‌گردد و دانشجو می‌بایست با رعایت پیش‌نیاز این دروس را دوباره انتخاب نماید.
- طبق بخشنامه دانشجویان در هر ترم می‌توانند فقط یک در س از گروه معارف به جز وصایا، قرآن انتخاب نمایند.
- دانشجویان موظفند کلیه کلیه دروس جبرانی و پیش دانشگاهی را حداکثر تا پایان ترم دوم تحصیل خود اخذ و بگذرانند.
- دانشجویان مشروط که معدل آنان در نیمسال کمتر از ۱۲ باشد مجاز به انتخاب بیش از ۱۴ واحد درسی نیستند.
- دانشجویانی که در دوره کاردانی آموزش قران ۱ واحد، وصایای امام ۱ واحد، دانش خانواده و جمعیت را نگذرانده‌اند در دوره کارشناسی ملزم به گذراندن واحد ها هستند.
- وصایا و قران شامل سقف واحدهای یک ترم نمی‌باشد.
- کارت ورود به جلسه ملاک تاریخ امتحان می‌باشد لذا دریافت کارت ورود به جلسه در پایان ترم ضروری است.
- زمان شروع و اتمام کلاس ها مطابق تقویم دانشگاهی ملاک حضور و غیاب دانشجویان خواهد بود.