

برنامه ترمی و دروس ارائه شده رشته کارشناسی پیوسته بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه تبریز

دروس ترم اول						
ردیف	نام درس	کد درس	تعداد واحد		نوع درس	دروس پیش نیاز
			نظری	عملی		
۱	شیمی آلی	۱۶۶۰۱۰۱	۲	۱	پایه	-
۲	فیزیولوژی	۱۶۶۰۱۰۵	۲	۱	پایه	-
۳	زبان خارجی	۸۸۸۸۲۵۶	۳	-	عمومی	-
۴	زبان فارسی	۸۸۸۸۲۴۸	۳	-	عمومی	-
۵	اصول و کاربرد فناوری اطلاعات و ارتباطات	۱۶۶۰۱۰۷	۱	۱	پایه	-
۶	تربیت بدنی	۸۸۸۸۰۵۱	-	۱	عمومی	-
۷	مبانی نظری اسلام ۱	۸۸۸۸۷۰۵	۲	-	عمومی	-

مجموع واحدهای ارائه شده در این ترم ۱۷ واحد

دروس ترم دوم						
ردیف	نام درس	کد درس	تعداد واحد		نوع درس	دروس پیش نیاز
			نظری	عملی		
۱	بیوشیمی	۱۶۶۰۱۰۸	۲	۱	پایه	شیمی آلی
۲	کالبدشناسی ۱	۱۶۶۰۱۱۰	۱	۱	پایه	فیزیولوژی
۳	بافت‌شناسی	۱۶۶۰۱۰۹	۲	۱	پایه	فیزیولوژی
۴	باکتری‌شناسی عمومی	۱۶۶۰۱۱۴	۱	۱	اصلی	بیوشیمی، فیزیولوژی
۵	بهداشت و پرورش دام و طیور	۴۲۲۱۰۳	۱	۱	اصلی	بیوشیمی، فیزیولوژی
۶	آمار حیاتی	۱۶۶۰۱۱۲	۱/۵	۰/۵	پایه	-
۷	ورزش ۱	۸۸۸۸۰۵۲	-	۱	عمومی	تربیت بدنی
۸	دانش خانواده و جمعیت	۸۸۸۸۷۰۴	۲	-	عمومی	-

مجموع واحدهای ارائه شده در این ترم ۱۷ واحد

دروس ترم سوم						
ردیف	نام درس	کد درس	تعداد واحد		نوع درس	دروس پیش نیاز
			نظری	عملی		
۱	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوار کنندگان	۴۲۲۱۰۱	۱/۵	۱/۵	اصلی	فیزیولوژی - بافت شناسی - کالبدشناسی ۱
۲	کالبدشناسی ۲	۱۶۶۰۱۱۱	۱	۱	پایه	فیزیولوژی، کالبدشناسی ۱
۳	تغذیه انسان	۱۶۶۰۱۲۹	۲	-	اصلی	بیوشیمی، فیزیولوژی
۴	شیمی و بیوشیمی مواد غذایی	۴۲۲۱۰۲	۲	۱	اختصاصی	بیوشیمی
۵	سم شناسی مواد غذایی	۱۶۶۰۱۲۸	۱	۱	اصلی	بیوشیمی
۶	باکتری شناسی اختصاصی و بیماری ها	۱۶۶۰۱۱۵	۲	۱	اصلی	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوار کنندگان - باکتری شناسی عمومی
۷	مبانی نظری اسلام ۲	۸۸۸۸۷۰۶	۲	-	عمومی	-

مجموع واحدهای ارائه شده در این ترم ۱۷ واحد

دروس ترم چهارم						
ردیف	نام درس	کد درس	تعداد واحد		نوع درس	دروس پیش نیاز
			نظری	عملی		
۱	انگل شناسی مواد غذایی	۴۲۲۱۰۸	۱/۵	۱/۵	اصلی	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوارکنندگان
۲	میکروب شناسی مواد غذایی	۴۲۲۱۰۹	۲	۱	اختصاصی	باکتری شناسی اختصاصی و بیماری ها
۳	ویروس شناسی و بیماری ها	۱۶۶۰۱۲۰	۱/۵	۰/۵	اصلی	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوارکنندگان
۴	قارچ شناسی و بیماری ها	۱۶۶۰۱۲۱	۱	۱	اصلی	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوارکنندگان
۵	ماهی شناسی، پرورش و بیماری - های آبزیان	۱۶۶۰۱۲۳	۲	۱	اصلی	کالبدگشایی و آسیب شناسی نشخوارکنندگان - باکتری شناسی اختصاصی و بیماری ها
۶	اصول نگهداری مواد غذایی	۱۶۶۰۱۳۷	۳	-	اختصاصی	باکتری شناسی اختصاصی و بیماری ها - شیمی و بیوشیمی مواد غذایی
۷	اپیدمیولوژی (مواد غذایی)	۴۲۲۱۱۰	۲	-	اصلی	آمار حیاتی
۸	اخلاق اسلامی	۸۸۸۸۷۰۰	۲	-	عمومی	-

مجموع واحدهای ارائه شده در این ترم ۲۰ واحد

ترم تابستان					
ردیف	نام درس	کد درس	تعداد واحد		نوع درس
			نظری	عملی	
۱	کارآموزی در کارخانه های فرآوری شیر	۴۲۲۱۱۷	-	۲	کارآموزی
۲	کارآموزی در کارخانه های فرآوری گوشت	۴۲۲۱۱۸	-	۲	کارآموزی
۳	پروژه تحقیقاتی	۱۶۶۰۱۴۶	-	۲	پروژه
مجموع واحدهای ارائه شده در این ترم ۶ واحد					

دروس ترم هفتم					
ردیف	نام درس	کد درس	تعداد واحد		نوع درس
			نظری	عملی	
۱	بهداشت و صنایع غذایی ۳ (فرآورده های دریایی)	۴۲۲۱۱۵	۱	۱	اختصاصی
۲	بهداشت و صنایع غذایی ۴ (غلات، روغن، قند)	۴۲۲۱۱۶	۱/۵	۱/۵	اختصاصی
۳	صنایع بسته بندی	۱۶۶۰۱۴۳	۱/۵	۰/۵	اختصاصی
۴	کارآموزی در کارخانه های فرآوری غذاهای دریایی	۴۲۲۱۱۹	-	۲	کارآموزی
۵	کارآموزی در کشتارگاه های صنعتی دام و طیور	۴۲۲۱۲۰	-	۲	کارآموزی
۶	کارآموزی در آزمایشگاه های کنترل کیفیت مواد غذایی	۴۲۲۱۲۱	-	۲	کارآموزی
۷	کارآموزی در کارخانه های روغن، قند، غلات، کنسروسازی و یا سردخانه مواد غذایی	۴۲۲۱۲۲	-	۲	کارآموزی
۸	انقلاب اسلامی	۸۸۸۸۷۰۱	۲	-	عمومی
مجموع واحدهای ارائه شده در این ترم ۱۷ واحد					

دروس عمومی ۲۲ واحد

دروس پایه ۲۰ واحد

دروس اصلی ۳۳ واحد

دروس اختصاصی ۴۳ واحد

دروس پروژه و کارآموزی ۱۴ واحد

جمع ۱۳۲ واحد