



جمهوری اسلامی ایران

وزارت علوم، تحقیقات و فناوری

مشخصات کلی، برنامه و سر فصل دروس



دوره کارشناسی ارشد

رشته: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

گروه آموزشی: دامپزشکی

مصوب هیئت مدیره و نود و پنجمین جلسه شورای برنامه ریزی

وزارت علوم، تحقیقات و فناوری مورخ ۹۰/۱۱/۸

بسم الله الرحمن الرحيم

برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

گروه: دامپزشکی

کمیته تخصصی:

رشته: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی گرایش:

دوره: کارشناسی ارشد

کد رشته:

شورای برنامه ریزی آموزش عالی در جلسه مورخ ۹۰/۱۱/۸ خود برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد رشته بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی را در سه فصل (مشخصات کلی، برنامه و سرفصل دروس) مصوب نمود.

ماده (۱) برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی از تاریخ تصویب برای کلیه دانشگاهها و موسسات آموزش عالی کشور که مشخصات زیر را دارند، لازم الاجرا است.

الف: دانشگاهها و موسسات آموزش عالی که زیر نظر وزارت علوم، تحقیقات و فناوری اداره می شوند.

ب: موسساتی که با اجازه رسمی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری و بر اساس قوانین تاسیس می شوند و بنا بر این تابع مصوبات شورای برنامه ریزی آموزش عالی می باشند.

ج: موسسات آموزش عالی دیگر که مطابق قوانین خاص تشکیل می شوند و باید تابع ضوابط دانشگاهی جمهوری اسلامی ایران باشند.

ماده (۲) این برنامه از تاریخ ۹۰/۱۱/۸ برای دانشجویانی که از این تاریخ به بعد وارد دانشگاه می شوند لازم الاجرا است.

ماده (۳) مشخصات کلی، برنامه درسی و سرفصل دروس دوره کارشناسی ارشد رشته بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی در سه فصل مشخصات کلی، برنامه و سرفصل دروس برای اجرا به معاونت آموزشی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری ابلاغ می شود.



رای صادره هفتصد و نود و پنجمین جلسه شورای برنامه ریزی مورخ ۹۰/۱۱/۸
درخصوص برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد رشته بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

(۱) برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی که از طرف گروه دامپزشکی پیشنهاد شده بود، با اکثریت آراء به تصویب رسید.
(۲) این برنامه از تاریخ تصویب به مدت پنج سال قابل اجرا است و پس از آن نیازمند بازنگری است.

رای صادره هفتصد و نود و پنجمین جلسه شورای برنامه ریزی مورخ ۹۰/۱۱/۸
درخصوص برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد رشته بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی صحیح است و به مورد اجرا گذاشته شود.

حسین نادری منش

نایب رئیس شورا



سعید قدیمی

دبیر شورای برنامه ریزی آموزش عالی

فصل اول :

مشخصات کلی رشته





مشخصات کلی و برنامه آموزشی دوره کارشناس ارشد ناپیوسته بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

رشته: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

نور: کارشناسی ارشد ناپیوسته

برنامه آموزشی این دوره را در چهار فصل شامل مشخصات کلی، برنامه، سرفصل دروس و ارزشیابی برنامه می باشد.

۱- نام و تعریف رشته:

کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (MS In Food Hygiene and Quality Control)

کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی شاخه ای از علوم بهداشتی در آموزش عالی است که در آن دانشجویان دوره مصوب دانش لازم مربوط به سلامت غذا و کنترل کیفی آن را به صورت نظری و عملی فرا می گیرند.

۲- تاریخچه:

• تاریخچه این رشته در سطح دنیا

نسترسی به غذای سالم و سالم از دغدغه های مسئولین دولتی هر کشوری است تا جامعه ای سالم داشته باشند. توجه به رشد روزافزون جمعیت و گسترش شهرها و واحدهای صنعتی، سطح توقعات و تنوع مورد انتظار در مواد غذایی نیز بالا رفته است. هم چنین با توجه به پیشرفت صنعتی جوامع تولیدی های شیمیایی محیطی و استفاده از سموم مختلف برای تولید بیشتر افزایش یافته است که بقایای این آلاینده ها در محصولات کشاورزی و مواد غذایی می تواند خطراتی را ایجاد کند و سلامتی انسان را تهدید کند. در طول دهه ی گذشته وقوع بیماری های میکروبی ناشی از مواد غذایی نه تنها در کشورهای در حال توسعه، بلکه در کشورهای توسعه یافته نیز روند افزایشی داشته است و از عمده بیماری های جوامع کشورهای مختلف جهان به شمار می رود. بر طبق مطالعات انجام شده همه سته بیش از هزار میلیون مورد اسهال حاد در بین بچه های زیر ۵ سال در ممالک افریقا، آسیا و امریکای لاتین اتفاق می افتد که به مرگ بیش از ۵ میلیون نفر منجر می گردد. لذا ضرورت دارد تا افرادی در دانشگاه ها تربیت شوند که از دانش و تخصص کافی در مورد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی برخوردار باشند و دانش و مهارت لازم در حیطه مدیریت و کنترل مواد غذایی را داشته باشند.

نظر به اهمیتی که غذای سالم برای انسان دارد سازمان های مختلف جهانی از جمله WHO و FAO از همان ابتدای تأسیس، موضوع نسترسی همگان به غذای بهداشتی و سالم را در اولویت برنامه های خود قرار داده اند و کمیته ها و گروه های مختلف کاری در مورد بهداشت و سلامت مواد غذایی ایجاد کرده اند. رشته بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی از جمله رشته هایی است که در دانشگاه های مختلف خارجی و در مقاطع کارشناسی (B.S) کارشناسی ارشد

(M.S) و دکترا (Ph.D) دانشجوی تربیت می کند

• ترفیحه رشته در ایران:

رشته های کارشناسی ارشد علوم تغذیه و علوم بهداشتی در تغذیه و علوم و صنایع غذایی و نیز بهداشت و ایمنی مواد غذایی چند سالی است که دانشجوی تربیت می کنند. با توجه به واحدهای درسی، هر کدام از این دوره ها اهداف خاص خود را در زمینه علوم تغذیه و تکنولوژی مواد غذایی دنبال می کنند و به جنبه های بهداشتی و کنترل کبلی مواد غذایی کمتر پرداخته می شوند.

۳. ارزش های لحاظ شده (Values):

کارشناسی رشد نابوسنه (M.S) رشته بهداشت و کنترل کبلی مواد غذایی



فراهم کردن غذایی (Food Hygiene and Quality Control) شاخه ای از علوم بهداشتی است که مسائل و موازین لازم برای سالم و با کیفیت و لذت هر گونه خطر برای افراد جامعه را از محل تولید تا سفره یا به عبارتی از هنگام تولید تا مصرف ماده غذایی مورد بررسی و مطالعه قرار می دهد و عوامل موثر بر آن ها را شناسایی، برنامہ و استراتژی های لازم را در کنترل مخاطرات غذا پیشنهاد می دهد تا به کار گرفته شوند و از بروز مسائل، مشکلات و آسیب های مربوط به سلامتی پیش گیری شود. هم چنین با توجه به این که ما به معنویت و فرهنگ اسلامی و رعایت اصول اخلاقی در همه ابعاد اعتقاد و تاکید داریم، لذا سعی می گردد، ضمن آموزش تخصصی به دانشجویان، زمینه برای رشد معنویت آن ها نیز فراهم شود. از آنجایی که ارتقاء سلامت مواد غذایی در جامعه توسط این افراد صورت می گیرد و به عبارتی عمدتاً با سلامت انسان ها سرو کار دارند، تلاش می گردد تا با گسترش اخلاق اسلامی و تستی در طول آموزش و استفاده از آن در محیط کار افرادی تربیت شوند که به ارزش های انسانی ارج نهند و در جهت سلامت مردم خصوصاً آشکار آسیب پذیر مانند کودکان، مشران بزرگ، مستغورنگان و بیماران تلاش مناسب را به کار گیرند.

۴. رسالت (mission):

رسالت رشته عبارت است از تربیت دانش آموختگانی که بتوانند پس از اشنایی با روش ها و فنون آموزش و تحقیق در رشته بهداشت و کنترل کبلی مواد غذایی، با درک ایمنی و بهداشت مواد غذایی، با بهره گیری از دانش لازم و نیز سیستم های مدیریت ایمنی غذا، زمینه را برای بررسی و نظارت مواد غذایی فراهم ساخته و در تأمین و ارتقای سلامت جامعه مهیم باشند. بر واقع دارنگان مدرک کارشناسی ارشد در رشته بهداشت و کنترل کبلی مواد غذایی گروهی از افراد مجرب و ارائه خدمات اجرایی، پژوهشی و آموزشی در مراکز اجرایی، آموزشی، نظارتی و تحقیقاتی بوده که این مسوولیت در تربیت آنان مد نظر قرار گرفته شده است.

ضرورت این رشته در کشور ما چیست؟

با توجه به این که در ایران شیفته موارد بالای از آلودگی و مسومیت های غذایی رخ می دهد که علت آن توزیع، عرضه و مصرف مواد غذایی نکرده می باشد و این مسئله هزینه های اقتصادی و بهداشتی زیادی بر جامعه تحمیل می کند این مسومیت های غذایی می توانند ناشی از آلودگی های میکروبی و شیمیایی باشند. در این باره استفاده بی رویه از سموم دفع آفات در کشاورزی و با داروهای دامپزشکی در افزایش تولید و با درمان دام و طیور و با این که آلودگی خاک به سموم شیمیایی و فلزات سنگین می تواند پدیدار شده های در محصولات غذایی ایران بر جا گذارد. برای مدیریت و کنترل کبلی مواد غذایی در سطح کشور نیز به افرادی است که بتوانند از دانش لازم برخوردار باشند. هم چنین با توجه به موارد زیر وجود این رشته در کشور ما ضرورت پیدا می کند.

الف. دسترسی جامعه به غذای سالم

ب. استفاده از علوم بهداشتی جدید در عرضه مواد غذایی سالم به منظور کاهش بیماری های ناشی از غذا

ج. بهره گیری از کارشناسان ارشد آگاه و متخصص در امر نظارت و حفاظت، اطلاع رسانی مخاطرات مواد غذایی در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی

د. بهره گیری کارشناسان ارشد آگاه و متخصص در امر برنامه ریزی و ارتقاء سلامت غذا در کشور

ه. ارتقاء دانش ایمنی و سلامت مواد غذایی کشور با توجه به پیشرفت سایر کشورها در این زمینه

نذا با توجه به این که دوره کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی در هیچ کدام از دانشگاه های کشور وجود ندارد خلا این رشته در جامعه احساس می شود.

۳- چشم انداز رشته (Vision):

با توجه به خلأ موجود در زمینه تربیت نیروی انسانی برای بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، که بهداشت و کنترل کیفی مواد مغذی ۱۰ سال آینده دانش آموختگان مقطع کارشناسی ارشد غذایی نیازهای اجرایی، پژوهشی و آموزشی را از طریق (M.S) بالا بردن سطح دانش و توانایی افراد در امر ایمنی و بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی در سطح منطقه بر طرف نموده و در جهت کارآمدی بودن هر چه بیشتر این رشته بتوانند در ارتقاء و حفظ سلامت انسان ها مفید و موثر واقع گردند.

۴. اهداف کلی (Aims):

هدف کلی بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی در مقطع کارشناسی ارشد، تربیت افرادی است که قادر باشند به امر بهداشتی و کنترل کیفی مواد غذایی در سطح جامعه با انجام دامن زمنیهات لازم و تفسیر نتایج آن ها و شناسایی مخاطرات مواد غذایی در سطح جامعه و اجرا کردن روش های مناسب در پیش گیری بیماری های ناشی از غذا بپردازند و در بهره برداری از روش های مفید در بهبود و ارتقاء سلامت مواد غذایی موثر باشند.

۵. نقش دانش آموختگان (Role definition):

نقش های دانش آموختگان شامل: آموزشی، پژوهشی و خدمتی می باشد.

۶. وظایف حرفه ای دانش آموختگان (Task analysis):

الف: نقش آموزشی

- آموزش به کارشناسان مواد غذایی در جهت ارتقاء دانش آن ها

- آموزش و پیوستگی منطقی به نیازهای روبه رشد و متغیر بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی



- آموزش، انتقال و بسط یافته های علمی و اطلاع رسانی غذا و مخاطرات آن در سطح جامعه

ب: نقش پژوهشی

- کمک به پژوهش های کاربردی در عرصه بهداشت و کنترل کبلی مواد غذایی

- ارائه طرح های پژوهشی کاربردی درباره مسائل مبتلا به کشور

- ارائه طرح های پژوهشی درباره تعیین استانداردهای مواد غذایی

ج: نقش خدماتی

- ارائه خدمات کارشناسی در ادارات و مراکز مرتبط

- ارائه خدمت در آزمایشگاه های کنترل مواد غذایی

- مشارکت کردن در اجرای برنامه های بهداشت و کنترل کبلی مواد غذایی

سازمان های ملی و بین المللی

۹. استراتژی های علمی آموزشی:

جهت نیل به اهداف بهداشت و کنترل کبلی مواد غذایی راهبردهای ذیل لازم است به کار گرفته شوند:

به کارگیری تفکر خلاق، انتقالی و روش تحقیق در دانش اموزان این رشته

تتیم اهداف بر اساس اهداف بهداشت کنترل کبلی مواد غذایی در سطح جامعه

تتیم و ارائه برنامه های بهداشت کنترل کبلی مواد غذایی منطبق با نیازهای ملی و منطقه ای

تکید بر پیشگیری از بیماری های ناشی از غذا در جامعه در تعیین اهداف آموزش

تکید بر بهبود و ارتقاء سلامت غذا در تعیین اهداف آموزش

طراحی برنامه آموزش مبتنی بر نقش و وظایف حرفه ای

ارائه برنامه های آموزشی به صورت تلفیقی از سطح محوری و دانشجو محوری

توجه به روش ها و فنون جدید آموزشی با تکیه بر تفکر خلاق و حل مشکل

آموزش و تقویت مهارت های دانشجو از طریق الگوهای علمی مراجهتی

آموزش دانشجو در جهت تقویت خودآموزی و پانگیری مستمر

۱۰ - شرایط و نحوه پذیرش:



- قبولی در آزمون ورودی معادل ضوابط و مقررات وزارت علوم، تحقیقات و فناوری می باشد.
- دارندگان مدرک دکتری علوم پزشکی و دامپزشکی، دکتری حرفه ای علوم آزمایشگاهی پزشکی و دامپزشکی و با کارشناسی در یکی از رشته های علوم تغذیه و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی)، مهندسی علوم و صنایع غذایی (کشاورزی)، بهداشت محیط، بهداشت عمومی، میکروبیولوژی، علوم آزمایشگاهی پزشکی و دامپزشکی، کارشناسی بهداشت مواد غذایی و کارشناسی بهداشت و بازرسی گوشت می توانند در آزمون ورودی شرکت نمایند.

موارد امتحان ورودی و ضرایب آن:

ردیف	نام درس	ضریب
۱	میکروبی شناسی مواد غذایی	۳
۲	اصول نگهداری مواد غذایی	۲
۳	شیمی مواد غذایی	۲
۴	کنترل بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی	۲
۵	زبان انگلیسی عمومی	۱
جمع		۱۰

۱۱- رشته های مشابه در داخل کشور:

- دوره کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی در شاخه کنترل کیفی و بهداشتی (وزارت بهداشت)
- رشته دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی (وزارت علوم، تحقیقات و فناوری)
- علوم بهداشتی در تغذیه در مقطع کارشناسی ارشد ناپیوسته
- دوره کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی (وزارت بهداشت)



۱۲- رشته های مشابه در خارج از کشور:

- ارائه می گردد (رشته های مشابه با عناوین ذیل در دانشگاه های مختلف خارج از کشور در مقطع کارشناسی (B.S)
- کارشناسی ارشد (M.S) دکتری (Ph.D)

1. Food Hygiene and Technology

2. Food Safety
3. Food Safety and Quality Control
4. Food Science and Technology
5. Food Hygiene and Consumer Health



۱۴. شرایط مورد نیاز برای راه اندازی رشت:

نیازمند تولید مقرر گسترش آموزش علمی می باشد.

۱۴. موارد دیگر (مانند بورسیه):

ندارد.

مشخصات دوره:

نیم دوره:

کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (MS In Food Hygiene and Quality Control)

طول دوره و شکل نظام آموزشی:

- بر اساس کتب نامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد نامبرده باید مصوب شورای برنامه ریزی آموزش عالی گردد.

تعداد کسب واحدهای درسی:

تعداد واحدهای درسی در این دوره ۳۲ واحد است که به شرح زیر می باشد:



۲۰ واحد

واحدهای اختصاصی اجباری (Core)

۶ واحد

واحدهای اختصاصی اختیاری (Non Core)

۴ واحد

پایان نامه

۳۲ واحد

جمع واحد

فصل دوم :

جدول دروس



جدول الف - دروس کمبود یا جبرانی برنامه آموزشی گروه کارشناسی ارشد ناپوسته

رشته بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (بررسی از کارنامه کارشناسی)

ردیف	نام درس	تعداد واحد درسی			تعداد ساعات درسی		
		جمع	نظری	عملی	جمع	نظری	عملی
۰۱	شیمی تجزیه دستگاهی	۱	۱	-	۳۲	-	
۰۲	اصول سم شناسی	۱	۱	-	۳۲	-	
۰۳	میکروپ شناسی مواد غذایی	۱	۱	-	۳۲	-	
۰۴	شیمی مواد غذایی	۱	۱	-	۳۲	-	
۰۵	اصول نگهداری مواد غذایی	۱	۱	-	۳۲	-	
۰۶	امار حیاتی و کاربرد کامپیوتر	۱	۱/۵	۰/۵	۳۳	۱۷	
	جمع	۱۲					

- دانشجویانی که دارای رشته غیرمرتبط می باشند لازم است دروس جبرانی تسقف ۱۲ واحد را به تشخیص گروه آموزشی بگذرانند.

- علاوه بر واحدهای درسی نوره دانشجوی موظف است با تشخیص گروه آموزشی و تایید شورای تحصیلات تکمیلی دانشگاه تمامی با تعدادی از دروس کمبود یا جبرانی (جدول الف) را بگذرانند.



جدول ب: دروس اختصاصی اجباری رشته بهداشت (Core) برنامه آموزشی گروه کارشناسی ارشد تابعه

کنترل کیفی مواد غذایی

ردیف	نام درس	تعداد واحد درسی			تعداد ساعات درسی			پیشتر
		جمع	نظری	عملی	جمع	نظری	عملی	
۰۷	کنترل میکروبی مواد غذایی	۳	۲	۱	۶۸	۳۲	۳۲	۰۳
۰۸	کنترل شیمیایی مواد غذایی	۳	۲	۱	۶۸	۳۲	۳۲	۱۲، ۰۴
۰۹	بهداشت و کنترل شیر و فرآورده ها	۲	۱	۱	۵۱	۱۷	۳۴	۰۳، ۰۴
۱۰	بهداشت و کیفیت گوشت و فرآورده ها	۲	۲	-	۳۴	۳۴	-	۰۳، ۰۴
۱۱	بهداشت و صنایع غذایی دریایی	۲	۱	-	۳۴	۳۴	-	۰۳، ۰۴
۱۲	آلودگی محیطی مواد غذایی	۲	۱	۱	۵۱	۱۷	۳۴	۰۴، ۰۴
۱۳	روش های نمونه برداری مواد غذایی	۲	۲	-	۳۴	۳۴	-	۰۴
۱۴	علوتها و مسمومتهای مواد غذایی	۲	۲	-	۳۴	۳۴	-	-
۱۵	سمینار	۱	-	۱	۳۴	-	۳۴	-
۱۶	پروژه	۱	-	۱	۳۴	-	۳۴	-
۱۷	پایان نامه	۱	-	-	-	-	-	-
	جمع				۱۲۱			



جدول ج: دروس اختصاصی اختیاری (non Cure) برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته

بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

کد درس	نام درس	تعداد واحد درسی			تعداد ساعات درسی			پیش‌نیاز
		جمع	نظری	عملی	جمع	نظری	عملی	
۱۸	اپیدمیولوژی و روش های ارزیابی خطر	۲	۲	-	۳۲	۳۲	-	
۱۹	بهداشت و ایمنی مواد غذایی در شرایط اضطراری	۲	۲	-	۳۲	۳۲	۰۳، ۱۳، ۰۵	
۲۰	استانداردها و قوانین مواد غذایی	۲	۲	-	۳۲	۳۲	-	
۲۱	اطلاع رسانی مخاطرات غذا	۲	۲	-	۳۲	۳۲	۱۲	
۲۲	بهداشت محیط در صنایع غذایی	۲	۲	-	۳۲	۳۲	-	
۲۳	بهداشت و کیفیت آب آشامیدنی	۲	۲	-	۳۲	۳۲	-	
جمع					۱۲ واحد			

* دانشجوی می بایست ۶ واحد دروس فوق (جدول ج) را متناسب با موضوع پایان نامه مورد نظر، موافقت

استاد راهنما و تأیید شورای تحصیلات تکمیلی دانشگاه بگذارند.

