



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی فسا

دانشکده بهداشت

چک لیست توانمندی‌ها و صلاحیت‌های مورد انتظار از دانش‌آموختگان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

شماره دانشجویی:	نام و نام خانوادگی دانشجو:
استاد راهنما:	سال ورود:



چک لیست توانمندی‌های عمومی مورد انتظار از دانش‌آموختگان در دوره کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

نظر مدرس و پیشنهادات اصلاحی، امضاء مدرس	عملکرد دانشجوی			توانمندی‌های عمومی مورد انتظار	ردیف
	ضعیف	متوسط	خوب		
				توانایی برقراری ارتباط موثر با کارشناس گروه	۱ مهارت‌های ارتباطی
				توانایی در برقراری موثر با مدرس	
				توانایی ارتباط موثر با دانشجویان دیگر	
				توانایی کار با نرم افزارهای تولید محتوا	۲ مهارت آموزشی
				ارائه آموزش مناسب	
				توانایی شناسایی راه‌حل‌های مختلف حل مسئله	۳ مهارت‌های مدیریتی
				توانایی برنامه‌ریزی و سازماندهی وظایف محواله	
				توانایی تصمیم‌گیری مناسب	
				رعایت اخلاق در امور آموزشی و پژوهشی	۴ اخلاق حرفه‌ای (professionalism)
				مسئولیت پذیری، نظم و انضباط و وظیفه شناسی	



				نوع دوستی و احترام به دیگران		
				آشنایی با ایمنی و سلامت کار	توانمندیهای عمومی پژوهشی	۵
				آشنایی با اصول روش تحقیق و انواع مطالعات		
				توانایی طراحی مطالعه و تدوین پروپوزال پژوهشی		
				توانمندی در جستجوی منابع علمی		
				توانایی در تجزیه و تحلیل داده‌ها با نرم افزار SPSS		
				توانایی کار با word، Excel و PowerPoint		
				آشنایی با یک نرم افزار رفرنس دهی		
				توانایی در مقاله نویسی		



				توانایی در نگارش پایان نامه		
--	--	--	--	--------------------------------	--	--

چک لیست توانمندی‌های اختصاصی مورد انتظار از دانش‌آموختگان دوره کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی

مواد غذایی

نظر مدرس و پیشنهادات اصلاحی، امضاء مدرس	عملکرد دانشجو			مهارت‌های عملی	ردیف
	ضعیف	متوسط	خوب		
				توانایی در انجام آزمون‌های شیمیایی شیر و سایر فرآورده‌های لبنی	۱
				توانایی در انجام آزمون‌های میکروبی شیر و سایر فرآورده‌های لبنی	۲
				توانایی در اندازه‌گیری برخی آلاینده‌های موجود در مواد غذایی با HPLC	۳
				توانایی در اندازه‌گیری نگهدارنده‌های مواد غذایی با اسپکتروفوتومتری	
				توانایی در شناسایی میکروب‌های مواد غذایی با روش PCR	۴
				توانایی تشخیص و شمارش میکروارگانیسم‌های موجود در مواد غذایی	۵
				توانایی در انجام آزمون‌های شیمیایی غلات	۶
				توانایی در انجام آزمون‌های شیمیایی روغن	۷
				توانایی در انجام آزمون‌های شیمیایی فرآورده‌های قنادی	۸
				توانایی در انجام آزمون‌های شیمیایی خشکبار و ترشی جات	۹

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات

				بررسی و تحلیل سیستم ISO 22000 در کارخانجات مواد غذایی	۱۰
				بررسی و تحلیل سیستم HACCP در کارخانجات مواد غذایی	۱۱
				بررسی و تحلیل سیستم GMP در کارخانجات مواد غذایی	۱۲