



کلینیک مشاوره

بهداشت عمومی

گروه آموزشی جوکار

بهداشت مواد غذایی

بهداشت و بازرسی گوشت

- بهداشت عمومی: وظیفه رسیدگی و ارتقا سلامتی افراد جامع و حفظ بهداشت و سلامت را در میان افراد جامعه و پیشگیری از بروز هر گونه بیماری و اتفاقی که سلامت و بهداشت جامعه را به خطر می اندازد را بر عهده دارد
- بهداشت مواد غذایی: تربیت کارشناسانی که از عهده آزمایش های بیوشیمیایی و باکتری شناسی ، نظارت بر تولید فرآورده های غذایی و نحوه بسته بندی آنها ، تشخیص بیماری ها و آلودگی های میکروبی ، قارچی و سمی ، مدیریت فنی شرکت ها و صنایع تولید و بسته بندی فرآورده های دامی و سایر آزمایش ها و تشخیص های مشابه در سطح عالی تری نسبت به کاردان ها و تکنسین ها برآیند
- بهداشت و بازرسی گوشت: بهداشت و سلامت مواد غذایی مصرفی مردم را حفظ کرده و بیماری هایی که امکان دارد از این گونه مواد به مردم منتقل گردد، کنترل نمایند





## مقاطع بالاتر

امکان ادامه تحصیل  
در این رشته تا مقطع

# دکترا

گروه آموزشی جوانان