

چارت تحصیلی بهداشت و ایمنی مواد غذایی - کارشناسی ارشد

ترم سوم					
ردیف	نام درس	نظری	عملی	نوع درس	جمع
۱	ایمنی شیمیایی مواد غذایی	۲	۱	اختصاصی اجباری	۳
۲	بهداشت و ایمنی شیر و فرآورده ها	۱	۱	اختصاصی اجباری	۲
۳	ایمنی و کیفیت آب آشامیدنی	۲	-	اختصاصی اختیاری	۲
۴	ایمنی غلات، میوه و سبزی	۲	-	اختصاصی اجباری	۲
۵	اصول سم شناسی	۲	-	جبرانی	۲
۶	پروژه	-	۱	اختصاصی اجباری	۱
۷	روشهای نمونه برداری مواد غذایی	۲	-	اختصاصی اجباری	۲
جمع کل					۱۴

ترم اول					
ردیف	نام درس	نظری	عملی	نوع درس	جمع
۱	کلیات بهداشت محیط	۲	-	جبرانی	۲
۲	میکروب شناسی عمومی	۲	-	جبرانی	۲
۳	سیستم های اطلاع رسانی پزشکی	۰/۵	۰/۵	جبرانی	۱
۴	میکروب شناسی مواد غذایی	۲	-	جبرانی	۲
۵	اصول نگهداری مواد غذایی ***	۲	-	جبرانی	۲
۶	ایمنی مواد غذایی	۲	-	جبرانی	۲
۷	استانداردها و قوانین مواد غذایی	۲	-	اختصاصی اختیاری	۲
جمع کل					۱۳

ترم چهارم					
ردیف	نام درس	نظری	عملی	نوع درس	جمع
۱	بهداشت محیط در صنایع غذایی	۲	-	اختصاصی اختیاری	۲
۲	آلودگی محیطی مواد غذایی	۱	۱	اختصاصی اجباری	۲
۳	پایان نامه	-	-	اختصاصی اجباری	۶
جمع کل					۱۰

ترم دوم					
ردیف	نام درس	نظری	عملی	نوع درس	جمع
۱	شیمی مواد غذایی	۲	-	جبرانی	۲
۲	آمار حیاتی و کاربرد کامپیوتر در علوم بهداشتی	۱/۵	۰/۵	جبرانی	۲
۳	ایمنی و کیفیت میکروبی مواد غذایی	۲	۱	اختصاصی اجباری	۳
۴	سیستم های مدیریت ایمنی غذا	۱	۱	اختصاصی اجباری	۲
۵	سمینار	-	۱	اختصاصی اجباری	۱
۶	روش تحقیق	۲	-	جبرانی	۲
۷	ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده ها	۲	-	اختصاصی اجباری	۲
جمع کل					۱۴