

بسمه تعالی

کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

ترم یک

نام درس	تئوری	عملی	جمع	توضیحات
سیستم های اطلاع رسانی پزشکی	0.5	0.5	1	
میکروب شناسی مواد غذایی	2	1	3	
شیمی مواد غذایی	2	1	3	
شیمی تجزیه	1	1	2	
ایمنی آب آشامیدنی و نوشیدنی ها	2	-	2	
اصول تحقیق و روش مقاله نویسی	2	-	2	
کاربرد کامپیوتر در علوم بهداشتی	-	1	1	
جمع	9.5	4.5	14	

ترم دو

نام درس	تئوری	عملی	جمع	توضیحات
عفونت ها و مسمومیت های میکروبی مواد غذایی	2	1	3	
ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده های دامی	1	1	2	
روش های تجزیه دستگاهی مواد غذایی	1	1	2	
کنترل کیفیت آماری مواد غذایی	2	-	2	
اصول سم شناسی مواد غذایی	1	1	2	
روش های شناسایی تقلبات مواد غذایی	2	1	3	
جمع	8.5	5.5	14	

ترم سه

نام درس	تئوری	عملی	جمع	توضیحات
سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی	2	-	2	
بهداشت و ایمنی شیر و فرآورده های آن	1	1	2	
ایمنی و کیفیت روغن ها و چربیهای خوراکی	1.5	0.5	2	
ایمنی غلات میوه و سبزی	2	-	2	
ایمنی شیمیایی مواد غذایی	2	1	3	
کارآموزی	-	2	2	
پروژه	-	1	1	
جمع	8.5	5.5	14	

ترم چهار

نام درس	تئوری	عملی	جمع	
پایان نامه	-	-	6	
جمع	-	-	6	