

کارشناسی ارشد بهداشت مواد غذایی

نیمسال اول

واحد			دروس
جمع	عملی	نظری	
۳	۱	۲	کنترل میکروبی مواد غذایی
۲	-	۲	اپیدمیولوژی و روش های ارزیابی خطر
۲	-	۲	بهداشت و صنایع غذایی دریایی
۲	-	۲	روش های نمونه برداری مواد غذایی
۹	۱	۸	جمع کل واحد

نیمسال دوم

واحد			دروس
جمع	عملی	نظری	
۳	۱	۲	کنترل شیمیایی مواد غذایی
۲	-	۲	بهداشت محیط در صنایع غذایی
۲	۱	۱	بهداشت و کنترل شیر و فرآورده ها
۲	۱	۱	آلودگی محیطی مواد غذایی
۱	۱	-	پروژه
۱۰	۴	۶	جمع کل واحد

نیمسال سوم

واحد			دروس
جمع	عملی	نظری	
۲	-	۲	عفونت ها و مسمومیت مواد غذایی
۲	-	۲	استانداردها و قوانین مواد غذایی
۲	-	۲	بهداشت و کیفیت گوشت و فرآورده ها
۱	۱	-	سمینار
۷	۱	۶	جمع کل واحد

نیمسال چهارم

واحد			دروس
جمع	عملی	نظری	
۶	۶	-	پایان نامه
۶	۶	-	جمع کل واحد