

چارت درسی دوره کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده پیرادامپزشکی دانشگاه بوعلی سینا- مهر ماه ۹۹

نیمسال اول

ردیف	نام درس	واحد	نوع درس	عملی- نظری		پیشنیاز
				عملی	نظری	
۱	بهداشت و کیفیت گوشت و فرآورده های گوشتی	۲	الزامی	۰	۲	-
۲	روشهای نمونه برداری مواد غذایی	۲	الزامی	۰	۲	-
۳	عفونتها و مسمومیت های مواد غذایی	۲	الزامی	۰	۲	-
۴	اپیدمیولوژی و روشهای ارزیابی خطر	۲	اختیاری	۰	۲	-
۵	بهداشت و کیفیت آب آشامیدنی	۲	اختیاری	۰	۲	-
۶	بهداشت و صنایع مواد غذایی دریایی	۲	الزامی	۰	۲	-
		۱۲		۱	۱۱	

نیمسال دوم

ردیف	نام درس	واحد	نوع درس	عملی- نظری		پیشنیاز
				عملی	نظری	
۱	کنترل میکروبی مواد غذایی	۳	الزامی	۱	۲	--
۲	کنترل شیمیایی مواد غذایی	۳	الزامی	۱	۲	عفونتها و مسمومیت های مواد غذایی
۳	بهداشت و کنترل شیر و فرآورده ها	۲	الزامی	۱	۱	--
۴	استانداردها و قوانین مواد غذایی	۲	اختیاری	۰	۲	--
۵	آلودگی محیطی مواد غذایی	۲	الزامی	۱	۱	-
		۱۲		۳	۹	

نیمسال سوم

ردیف	نام درس	واحد	نوع درس	عملی- نظری		پیشنیاز
				عملی	نظری	
۳	سمینار	۱	الزامی	۱	۰	--
۴	پروژه	۱	الزامی	۱	۰	--
		۲		۲	۰	

نیمسال چهارم

ردیف	نام درس	واحد	نوع درس	عملی- نظری		پیشنیاز
				عملی	نظری	
۱	انتخاب پایان نامه	۶	الزامی	--	--	--
		۶		-	-	
	جمع کل					۳۲