

جدول ب: دروس اختصاصی اجباری(core) برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد نایپروسسه رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی

ردیف	نام درس	محتوای درس	جمع	نظری	عملی	نام درس	محتوای درس	جمع	نظری	عملی	نام درس	محتوای درس	جمع	نظری	عملی	نام درس	محتوای درس	جمع
۱۲	ایمنی و کیفیت میکروبی مواد غذایی					۰۷۰۰۲	۲۴	۲۴	۶۸	۱	۲	۳						
۱۳	ایمنی شیمیایی مواد غذایی					۱۰۰۰۸	۲۴	۲۴	۶۸	۱	۲	۲						
۱۴	بهداشت و ایمنی شیر و فرآورده ها					۰۸۰۰۷	۲۴	۱۷	۵۱	۱	۱	۲						
۱۵	ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده ها					۰۸۰۰۷	-	۲۴	۲۴	-	۲	۲						
۱۶	ایمنی غلات، میوه و سبزی					۰۸۰۰۷	-	۲۴	۲۴	-	۲	۲						
۱۷	آلودگی محیطی مواد غذایی					۰۸۰۰۵	۲۴	۱۷	۵۱	۱	۱	۲						
۱۸	سیستم های مدیریت ایمنی غذا					۱۰۰۰۷	۲۴	۱۷	۵۱	۱	۱	۲						
۱۹	روش های نمونه برداری مواد غذایی					۱۱	-	۲۴	۲۴	-	۲	۲						
۲۰	سمینار					-	۲۴	-	۲۴	۱	-	۱						
۲۱	پروژه					-	۲۴	-	۲۴	۱	-	۱						
۲۲	پایان نامه					-	-	-	-	-	-	۴						
	جمع					۲۶												



جدول ج: دروس اختصاصی اختیاری (non core) برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی

ردیف کد دورس	نام درس	تعداد ساعت درسی	تعداد واحد درسی					نام پیشیان
			Practical	نظری	عملی	Practical	جمع	
-	آپیدمیولوژی و روش‌های ارزیابی خطر	۲۴	۲۴	-	-	۲	۲	-
۰۶ - ۰۷	بهداشت و ایمنی مواد غذایی در شرایط اضطراری	۲۴	۲۴	-	-	۲	۲	-
۱۰ - ۱۱	استانداردها و قوانین مواد غذایی	۲۴	۲۴	-	-	۲	۲	-
۱۰ - ۰۶	اطلاع رسانی مخاطرات غذا	۲۴	۲۴	-	-	۲	۲	-
۰۲	بهداشت محیط در صنایع غذایی	۲۴	۲۴	-	-	۲	۲	-
۰۲	ایمنی و کیفیت آب آشامیدنی	۲۴	۲۴	-	-	۲	۲	-
۱۲							جمع	

* دانشجو می‌باشد وحدت از دروس فوق (جدول ج) را متناسب با موضوع پایان نامه موردنظر، موافقت استاد راهنما و تائید شورای تحصیلات تكمیلی دانشگاه بگذراند.

