

چارت درسی دوره کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه بوعلی سینا- مهر ماه ۱۴۰۴

نیمسال اول

ردیف	نام درس	واحد	نوع درس	عملی - نظری		پیشنیاز
۱	بهداشت و کیفیت گوشت و فرآورده ها	۲	الزامی	۰	۲	-
۲	روش های نمونه برداری از مواد غذایی	۱	اختیاری	۰	۱	-
۳	عقوت ها و مسمومیت های غذایی	۲	الزامی	۰	۲	-
۴	اپیدمیولوژی و روش های ارزیابی خطر	۲	اختیاری	۰	۲	-
۵	کنترل کیفیت آب آشامیدنی	۲	اختیاری	۰	۲	-
۶	بهداشت و صنایع غذایی دریایی	۲	الزامی	۰	۲	-
۷	استانداردها و قوانین مواد غذایی	۱	الزامی	۰	۱	-
		۱۲		۰	۱۲	

نیمسال دوم

ردیف	نام درس	واحد	نوع درس	عملی - نظری		پیشنیاز
۱	کنترل میکروبی مواد غذایی	۳	الزامی	۱	۲	--
۲	کنترل شیمیایی مواد غذایی	۳	الزامی	۱	۲	عقوتها و مسمومیت های مواد غذایی
۳	کنترل بهداشتی شیر و فرآورده ها	۲	الزامی	۱	۱	--
۴	سیستم های مدیریت بهداشتی در صنایع غذایی	۲	الزامی	۰	۲	--
۵	اصول حفاظت و ایمنی در آزمایشگاه مواد غذایی	۲	الزامی	۱	۱	-
		۱۲		۴	۸	

نیمسال سوم

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

نیمسال چهارم

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