

ترم بندی دروس کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

دروس الزامی - تخصصی: ۲۰ واحد دروس جبرانی: ۶ واحد پایان نامه: ۶ واحد

تعداد واحد		نوع درس	نام درس	ردیف	نیمسال
عملی	نظری				
-	۲	الزامی - تخصصی	عفونت ها و مسمومیت های مواد غذایی	۱	ترم اول (۸ واحد)
-	۲	جبرانی	شیمی مواد غذایی	۲	
-	۲	جبرانی	میکروب شناسی مواد غذایی	۴	
۰,۵	۱,۵	جبرانی	آمار حیاتی و کاربرد کامپیوتر	۵	

تعداد واحد		نوع درس	نام درس	ردیف	نیمسال
عملی	نظری				
۱	۲	الزامی - تخصصی	کنترل میکروبی مواد غذایی	۱	ترم دوم (۱۲ واحد)
۱	۲	الزامی - تخصصی	کنترل شیمیایی مواد غذایی	۲	
۱	۱	الزامی - تخصصی	آلودگی محیطی مواد غذایی	۳	
-	۲	الزامی - تخصصی	روش های نمونه برداری مواد غذایی	۴	
-	۲	الزامی - تخصصی	بهداشت و کیفیت گوشت و فرآورده	۵	

تعداد واحد		نوع درس	نام درس	ردیف	نیمسال
عملی	نظری				
۱	۱	الزامی - تخصصی	بهداشت و کنترل شیر و فرآورده ها	۱	سوم (۱۲ واحد)
-	۲	الزامی - تخصصی	بهداشت و صنایع غذایی دریایی	۲	
۱	-	الزامی - تخصصی	سمینار	۳	
۱	-	الزامی - تخصصی	پروژه	۴	
۶		پایان نامه	پایان نامه	۵	

تعداد واحد	نام درس	نیمسال
۶ واحد	پایان نامه	چهارم (۶ واحد)