

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

پیش‌نیاز	تعداد ساعات درسی			تعداد واحد درسی			نام درس	کد درس
	عملی	نظری	جمع	عملی	نظری	جمع		
۰۷.۰۳	۲۴	۲۴	۶۸	۱	۲	۳	ایمنی و کیفیت میکروبی مواد غذایی	۱۲
۱۰.۰۸	۲۴	۲۴	۶۸	۱	۲	۳	ایمنی شیمیایی مواد غذایی	۱۳
۰۸.۰۷	۲۴	۱۷	۵۱	۱	۱	۲	بهداشت و ایمنی شیر و فرآورده ها	۱۴
۰۸.۰۷	-	۲۴	۲۴	-	۲	۲	ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده ها	۱۵
۰۸.۰۷	-	۲۴	۲۴	-	۲	۲	ایمنی غلات، میوه و سبزی	۱۶
۰۸.۰۵	۲۴	۱۷	۵۱	۱	۱	۲	آلودگی محیطی مواد غذایی	۱۷
۱۰.۰۷	۲۴	۱۷	۵۱	۱	۱	۲	سیستم های مدیریت ایمنی غذا	۱۸
۱۱	-	۲۴	۲۴	-	۲	۲	روش های نمونه برداری مواد غذایی	۱۹
-	۲۴	-	۲۴	۱	-	۱	سمینار	۲۰
-	۲۴	-	۲۴	۱	-	۱	پروژه	۲۱
-	-	-	-	-	-	۲	پایان نامه	۲۲
۲۶							جمع	



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

پیش‌نیاز	تعداد ساعات درسی			تعداد واحد درسی			نام درس	کد درس
	عملی	نظری	جمع	عملی	نظری	جمع		
-	-	۲۴	۲۴	-	۲	۲	اپیدمیولوژی و روشهای ارزیابی خطر	۲۳
-	-	۲۴	۲۴	-	۲	۲	بهداشت و ایمنی مواد غذایی در شرایط اضطراری	۲۴
-	-	۲۴	۲۴	-	۲	۲	استانداردها و قوانین مواد غذایی	۲۵
۱۰-۰۶	-	۲۴	۲۴	-	۲	۲	اطلاع رسانی مخاطرات غذا	۲۶
۰۲	-	۲۴	۲۴	-	۲	۲	بهداشت محیط در صنایع غذایی	۲۷
۰۳	-	۲۴	۲۴	-	۲	۲	ایمنی و کیفیت آب آشامیدنی	۲۸
۱۲							جمع	

* دانشجوی می بایست ۶ واحد از دروس فوق (جدول ج) را متناسب با موضوع پایان نامه موردنظر، موافقت استاد راهنما و تأیید شورای تحصیلات تکمیلی دانشگاه بگذرانند.

