برنامه ترم بندی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی- ورودی سال ۱۴۰۱

ترم اول					
کد درس	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	پیش نیازها	نوع درس
۰۱	**سیستم اطلاع رسانی پزشکی	۰/۵	۰/۵	–	جبرانی
۰۳	اصول تحقیق و روش مقاله نویسی	۲	–	۰۲	جبرانی
۱۶	ایمنی شیمیایی مواد غذایی	۲	۱	–	اختصاصی اجباری
۱۸	ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده های دامی	۱	۱	–	اختصاصی اجباری
۲۲	سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی	۲	–	–	اختصاصی اجباری
۳۳	ایمنی بسته بندی در صنایع غذایی	۱/۵	۰/۵	–	اختصاصی اختیاری
–	کارگاه آشنایی با نرم افزار Endnote (۱۶ ساعت)	–	–	–	کارگاه آموزشی اجباری
–	کارگاه آشنایی با نرم افزار SPSS و سایر نرم افزار های کاربردی مورد نیاز (۱۶ساعت)	–	–	–	کارگاه آموزشی اجباری
	جمع واحدهای ترم ۱ =۱۲ واحد	۹	۳		

**گذراندن این درس برای تمامی دانشجویان به عنوان درس کمبود یا جبرانی الزامی می‌باشد.

ترم دوم					
کد درس	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	پیش نیازها	نوع درس
۱۷	بهداشت و ایمنی شیر و فرآورده های آن	۱	۱	–	اختصاصی اجباری
۲۰	ایمنی و کیفیت روغن ها و چربی های خوراکی	۱/۵	۰/۵	–	اختصاصی اجباری
۲۱	ایمنی آب آشامیدنی و نوشیدنی ها	۱/۵	۰/۵	–	اختصاصی اجباری
۳۶	کارآموزی	–	۲	–	اختصاصی اختیاری
–	کارگاه ایمنی زیستی(۲۴ ساعت)	–	–	–	کارگاه آموزشی اجباری
–	کارگاه روش تحقیق و مقاله نویسی (۱۶ ساعت)	–	–	–	کارگاه آموزشی اجباری
	جمع واحدهای ترم ۲ = ۸ واحد	۴	۴		

ترم سوم					
کد درس	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	پیش نیازها	نوع درس
۱۵	عفونت ها و مسمومیت های میکروبی مواد غذایی	۲	۱	–	اختصاصی اجباری
۱۹	ایمنی غلات، میوه و سبزی	۲	–	–	اختصاصی اجباری
۲۳	کنترل کیفیت آماری مواد غذایی	۲	–	–	اختصاصی اجباری
۲۸	اطلاع رسانی مخاطرات غذا	۱	–	–	اختصاصی اختیاری
۳۱	روش های شناسایی تقلبات مواد غذایی	۲	۱		اختصاصی اختیاری
–	جمع واحدهای ترم ۳ = ۱۲ واحد	۹	۲		

ترم چهارم				
کد درس	نام درس	تعداد واحد	پیش نیازها	نوع درس
۲۶	پایان‌نامه	۶	۰۳	اختصاصی اجباری
	جمع واحدهای ترم ۴ = ۶ واحد	۶		

تعداد کل واحد های درسی:

دروس اختصاصی اجباری = ۲۰ واحد

دروس اختصاصی اختیاری = ۶ واحد

پایان نامه = ۶ واحد

تعداد کل = ۳۲ واحد