

برنامه ترمیک رشته بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (کارشناسی ارشد)

نیمسال سوم				نیمسال دوم				نیمسال اول			
همنیاز	پیشنیاز	واحد	نام درس	همنیاز	پیشنیاز	واحد	نام درس	همنیاز	پیشنیاز	واحد	نام درس
-	-	۲	استانداردها و قوانین مواد غذایی	-	آمارحیاتی و کاربرد کامپیوتر	۲	روش های نمونه برداری مواد غذایی	-	میکروب شناسی مواد غذایی	۳	کنترل میکروبی مواد غذایی
-	-	۱	پروژه	-	شیمی مواد غذایی و عفونت و مسمومیت های مواد غذایی	۳	کنترل شیمیایی مواد غذایی	-	میکروب شناسی مواد غذایی و شیمی مواد غذایی	۲	بهداشت و کیفیت گوشت و فرآورده ها
-	-	۱	سمینار	-	میکروب شناسی مواد غذایی و شیمی مواد غذایی	۲	بهداشت و کنترل شیر و فرآورده ها	-	میکروب شناسی مواد غذایی و شیمی مواد غذایی	۲	بهداشت و صنایع غذایی دریایی
-	-	۶	پایان نامه		اصول سم شناسی و شیمی مواد غذایی	۲	آلودگی محیطی مواد غذایی	-	-	۲	عفونت و مسمومیت های مواد غذایی
					-	۲	بهداشت محیط در صنایع غذایی	-	-	۲	اپیدمیولوژی و روش های ارزیابی خطر
								-	-		
								-	-		
								-	-		
		۱۰	تعداد واحد			۱۱	تعداد واحد			۱۱	تعداد واحد

