

برنامه مصوب گروه علوم تغذیه و بهداشت مواد غذایی جهت دانشجویان کارشناسی ارشد
بهداشت و ایمنی مواد غذایی کوریکولوم جدید، ورودی مهر ماه ۱۴۰۱

ترم اول					
ردیف	نام درس	نظری	عملی	جمع	نوع درس
۱	سیستمهای اطلاع رسانی پزشکی	۰/۵	۰/۵	۱	جبرانی
۲	اصول تحقیق و روش مقاله نویسی	۲	-	۲	جبرانی
۳	اصول تغذیه انسان	۲	-	۲	جبرانی
۴	شیمی تجزیه	۱	۱	۲	جبرانی
۵	اصول سم شناسی مواد غذایی	۱	۱	۲	جبرانی
۶	میکروب شناسی مواد غذایی	۲	۱	۳	جبرانی
۷	ایمنی شیمیایی مواد غذایی	۲	۱	۳	اختصاصی اجباری
جمع				۱۵	

*تذکر: در صورت گذراندن هر یک از دروس فوق (بجز ردیف ۱) دانشجو میتواند درس ارائه شده را نگذارد.

ترم دوم					
ردیف	نام درس	نظری	عملی	جمع	نوع درس
۱	عفونت ها و مسمومیتهای میکروبی مواد غذایی	۲	۱	۳	اختصاصی اجباری
۲	ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده های آن	۱	۱	۲	اختصاصی اجباری
۳	ایمنی غلات، میوه و سبزی	۲	-	۲	اختصاصی اجباری
۴	کنترل کیفیت آماری مواد غذایی	۲	-	۲	اختصاصی اجباری
۵	بهداشت و ایمنی مواد غذایی در شرایط اضطراری	۱	-	۱	اختصاصی اختیاری
۶	روش های تجزیه دستگاهی مواد غذایی	۱	۱	۲	اختصاصی اختیاری
جمع				۱۲	۳

ترم سوم					
ردیف	نام درس	نظری	عملی	جمع	نوع درس
۱	بهداشت و ایمنی شیر و فرآورده های آن	۱	۱	۲	اختصاصی اجباری
۲	ایمنی و کیفیت روغن ها و چربی های خوراکی	۱/۵	۰/۵	۲	اختصاصی اجباری
۳	ایمنی آب آشامیدنی و نوشیدنی ها	۱/۵	۰/۵	۲	اختصاصی اجباری
۴	سیستمهای مدیریت ایمنی مواد غذایی	۲	-	۲	اختصاصی اجباری
۵	استانداردها و قوانین مواد غذایی	۲	-	۲	اختصاصی اختیاری
۶	سمینار	۱	-	۱	اختصاصی اختیاری
جمع				۱۱	۲

ترم چهارم: پایان نامه ۶ واحد

عناوین کارگاههای آموزشی مورد نیاز دوره:

الف) اجباری:

۱. ایمنی زیستی (Biosafety) : ۲۴ ساعت
۲. روش تحقیق و مقاله نویسی: ۱۶ ساعت
۳. آشنائی با نرم افزار Endnote : ۱۶ ساعت
۴. آشنائی با نرم افزار SPSS و سایر نرم افزارهای کاربردی مورد نیاز : ۱۶ ساعت

ب) اختیاری:

۱. کارآفرینی : ۲۴ ساعت
 ۲. آشنائی با دستگاه های نوین : ۴۸ ساعت
 ۳. آشنائی با روش های جدید تجزیه : ۴۸ ساعت
- * ضروری است کارگاه ها در طول ترم اول، دوم و سوم گذرانده شوند.