

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شاپور اهواز

دانشکده پیراپزشکی

برنامه ارائه دروس کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

نیمسال دوم				نیمسال اول			
تعداد واحد		نام درس	ردیف	تعداد واحد		نام درس	ردیف
ع	ن			ع	ن		
۱	۲	عفونت ها و مسمومیت ها	۱	۰/۵	۰/۵	سیستم های اطلاع رسانی پزشکی	۱
۱	۱	ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده ها	۲	۱	۲	میکروب شناسی مواد غذایی	۲
	۲	سیستم های مدیریت ایمنی غذا	۳	۰/۵	۱/۵	ایمنی آب	۳
۱	۱	بهداشت و ایمنی شیر و فرآورده های آن	۴		۲	اصول تحقیق	۴
۱	۲	ایمنی شیمیایی	۵		۲	زبان تخصصی	۵
				۱	۱	اصول سم شناسی	۶
جمع ۱۲ واحد				جمع ۱۲ واحد			
نیمسال چهارم				نیمسال سوم			
تعداد واحد		نام درس	ردیف	تعداد واحد		نام درس	ردیف
ع	ن			ع	ن		
۶		ادامه پایان نامه	۱	-	۲	ایمنی غلات میوه و سبزی	۱
				۰/۵	۱/۵	ایمنی و کیفیت چربی ها و روغن های خوراکی	۲
				-	۲	کنترل کیفیت آماری	۳
				۰/۵	۱/۵	ایمنی بسته بندی در صنایع غذایی	۴
				-	۲	مباحث ویژه ایمنی مواد غذایی	۵
				۲	-	کارآموزی	۶
جمع: ۶ واحد				جمع: ۱۲ واحد			
جمع کل واحدهای دوره کارشناسی ارشد: ۴۲ واحد							

دو کارگاه آموزشی: ۱- مقاله نویسی (کارگاه دو روزه در ترم دوم)

۲- ایمنی زیستی (Biosafety)