

برنامه بروز شده ترم ها و دروس دوره کارشناسی ارشد میکروب شناسی غذایی

عنوان درس	تعداد واحد	نظری	عملی	جمع (۱۱.۵)	پیش نیاز/ همزمان	ردیف انتخابی
اصول مبانی مدیریت خطر حوادث و بلایا	۱	۱	۱	۲	-	جبرانی
باکتری شناسی مواد غذایی نظری ۱	۲			۲	-	اختصاصی اجباری
باکتری شناسی مواد غذایی عملی ۱	۱			۱	-	اختصاصی اجباری
انگل شناسی مواد غذایی	۱	۱	۰.۵	۱.۵		اختصاصی اجباری
تکنولوژی اطلاع رسانی	۱	۱	۱	۲	-	جبرانی
میکروب شناسی عمومی	۲		۱	۳		جبرانی

ترم اول

عنوان درس	تعداد واحد	نظری	عملی	جمع (۱۲)	پیش نیاز/ همزمان	ردیف انتخابی
باکتری شناسی مواد غذایی ۲	۲			۲	-	اختصاصی اجباری
باکتری شناسی مواد غذایی عملی ۲			۱	۱	-	اختصاصی اجباری
بیوتکنولوژی مواد غذایی	۱	۱		۲	-	اختصاصی اجباری
سمینار	۱			۱	-	اختصاصی اجباری
روش تحقیق	۲		-	۲	-	جبرانی
یعنی مواد غذایی	۲	۲	-	۲	-	اختصاصی اجباری
بیوانفورماتیک مقدماتی	۱	۱	۱	۲		اختصاصی اختیاری

ترم دوم

عنوان درس	تعداد واحد	نظری	عملی	جمع (۱۲.۵)	پیش نیاز/ همزمان	ردیف انتخابی
فارج شناسی مواد غذایی	۱	۱	۰.۵	۱.۵	-	اختصاصی اجباری
سم شناسی مواد غذایی و متابولیتهای میکروبی	۲		-	۲	-	اختصاصی اجباری
میکروب شناسی مواد غذایی پیشرفته	۲		-	۲	-	اختصاصی اجباری
سیستم های تضمین و کنترل کیفیت در مواد غذایی	۱		-	۱	-	اختصاصی اختیاری
ویروس شناسی مواد غذایی	۱		-	۱	-	اختصاصی اجباری
گندزداها و مواد ضد عفونی کننده	۱		-	۱	-	اختصاصی اجباری
کارآموزی در عرصه				(واحد کارآموزی)	-	اختصاصی اجباری
میکروب شناسی صنعتی	۲		۱	۳	-	اختصاصی اجباری

ترم سوم

عنوان درس	تعداد واحد	نظری	عملی	جمع (۵)	پیش نیاز/ همزمان	ردیف انتخابی
پایان نامه				۵	-	اختصاصی اجباری

ترم چهارم