

## مشخصات دوره

۱- نام دوره: کارشناسی ارشد نایپوسته میکروب شناسی مواد غذایی (M. Sc.)

۲- طول دوره و ساختار آن:

مطابق آیین نامه مقطع کارشناسی ارشد مصوب شورای عالی برنامه ریزی می باشد.

۳- نام دروس و تعداد واحدهای درسی:

دانشجوی این دوره می بایستی واحدهای زیررا با موفقیت بگذراند.

الف) دروس اختصاصی اجباری (Core) ۲۲ واحد

ب) دروس اختصاصی اختیاری (Non core) ۱۱ واحد

ج) پایان نامه ۵ واحد

جمع: ۲۲ واحد

علاوه بر واحدهای فوق دانشجو موظف است با تشخیص گروه آموزشی و تایید شورای تحصیلات تکمیلی دانشگاه تمامی یا تعدادی از دروس کمبود یا جبرانی (جدول الف) را بگذراند.



جدول الف - دروس کمبود یا جبرانی دوره کارشناسی ارشد نایپیوسته رشته منکر و بیوشناسی مواد غذایی

ردیف	نام درس	ساعت			تعداد واحد	پیش نیاز
		نظری	عملی	جمع		
۱	ایمنی شناسی عمومی	۲۴	-	۲۴	۲	-
۲	ژنتیک عمومی	۲۴	-	۲۴	۲	-
۳	باکتری شناسی عمومی	۲۴	-	۲۴	۲	-
۴	اصول تغذیه	۲۴	-	۲۴	۲	-
۵	بیوشیمی مواد غذایی	۲۴	-	۲۴	۲	-
۶	بیوشیمی کاربردی	۶۸	۶۸	-	۲	-
۷	آمار حیاتی	۵۱	-	۵۱	۲	-
۸	روش تحقیق	۲۴	-	۲۴	۲	-
۹	* سیستم های اطلاع رسانی پزشکی	۲۶	۱۷	۹	۱	-
۱۰	حیوانات آزمایشگاهی و روش نگهداری آنها	۵۱	۲۴	۱۷	۲	-
۱۱	بیولوژی سلولی مولکولی	۲۴	-	۲۴	۲	-
۲۲					جمع	

- دانشجو موظف است با تشخیص گروه آموزشی و تأیید شورای تحصیلات تکمیلی دانشگاه، تمامی یا تعدادی از دروس کمبود یا جبرانی (جدول الف) را بگذراند.

\* گذراندن این درس برای کلیه دانشجویان به عنوان درس کمبود یا جبرانی الزامی است.



جدول ب - دروس اختصاصی اجباری (Core) رشته کارشناسی ارشد نایپروسه میکروب شناسی مواد غذایی

کد درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت	پیش فیاز	پیش فیاز
			نظری	عملی	جمع
۱۲	باکتری شناسی مواد غذایی نظری (۱)	۲	۳۴	-	۳۴
۱۳	باکتری شناسی مواد غذایی عملی (۱)	۱	۳۴	۳۴	۳۴
۱۴	باکتری شناسی مواد غذایی نظری (۲)	۲	۳۴	-	۳۴
۱۵	باکتری شناسی مواد غذایی عملی (۲)	۱	۳۴	۳۴	۳۴
۱۶	ویروس شناسی مواد غذایی	۱	۱۷	-	۱۷
۱۷	میکروب شناسی صنعتی	۳	۳۴	۳۴	۶۸
۱۸	انگل شناسی و قارچ شناسی مواد غذایی	۳	۳۴	۳۴	۶۸
۱۹	سم شناسی مواد غذایی و متابولیت های میکروبی	۲	۳۴	-	۳۴
۲۰	بیوتکنولوژی مواد غذایی	۲	۱۷	۳۴	۵۱
۲۱	میکروب شناسی مواد غذایی پیشرفته	۲	۳۴	-	۳۴
۲۲	سیستمهای کنترل و تضمین کیفیت در مواد غذایی	۱	۱۷	-	۱۷
۲۳	سمینار	۱	۱۷	-	۱۷
۲۴	پروژه	۱	۳۴	۳۴	۳۴
۲۵	پایان نامه	۵	-	-	-
۲۷				جمع	



جدول ج - دروس اختصاصی اختیاری (Non Core) رشته کارشناسی او شد نایپیوسته میکروب شناسی مواد غذایی

کد درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت	پیش نیاز	پیش نیاز
			نظری	عملی	جمع
۲۶	ایمنی مواد غذایی	۲	۳۴	-	-
۲۷	اصول نگهداری مواد غذایی	۲	۳۴	-	-
۲۸	اپیدمیولوژی بیماری های ناشی از غذا	۱	۱۷	-	-
۲۹	نگهدارنده های مواد غذایی	۱	۱۷	-	-
۳۰	استانداردهای میکروبیولوژی در مواد غذایی	۱	۱۷	-	-
۳۱	ارزیابی مخاطرات میکروبیولوژیکی مواد غذایی	۱	۱۷	-	-
۳۲	میکروب شناسی آب	۲	۱۷	۳۴	۵۱
۳۳	گندزدایها و ضد عفونی کننده ها	۱	۱۷	-	-
جمع					۱۸۷

تبصره: دانشجویان ملزم به کذراندن ۵ واحد از دروس اختصاصی اختیاری با نظر گروه مربوطه می باشند.

