آرایش دروس دانشجویان کارشناسی ارشد میکرب شناسی مواد غذایی دانشکده پیراپزشکی

(نیمسال اول)

ردیف	کد درس طبق سرفصل	نام درس	نوع درس و تعداد واحد			جمع واحد	پیش نیاز
			نظری	عملی	کارآموزی در عرصه		
1	12	باکتری شناسی مواد غذایی نظری 1	2	–		2	میکرب شناسی عمومی کد 02
2	13	باکتری شناسی مواد غذایی عملی 1	–	1		1	
3	16	ویروس شناسی مواد غذایی	1	–		1	
4	05	بیوشیمی کاربردی	–	2		2	
5	08	تکنولوژی اطلاع رسانی	1	1		2	
6	33	گندزداها وضد عفونی کننده ها	1	–		1	
7	34	نگهدارنده های مواد غذایی	1	–		1	
8	07	روش تحقیق	2	–		2	
9	11	اصول مبانی مدیریت خطر وحوادث وبلایا	1	1		2	
جمع واحد : 14			9	5		14	

آرایش دروس دانشجویان کارشناسی ارشد میکرب شناسی مواد غذایی دانشکده پیراپزشکی

(نیمسال دوم)

ردیف	کد درس طبق سرفصل	نام درس	نوع درس و تعداد واحد			جمع واحد	پیش نیاز
			نظری	عملی	کارآموزی در عرصه		
1	14	باکتری شناسی مواد غذایی نظری 2	2	–		2	باکتری شناسی مواد غذایی نظری 1 کد 12
2	15	باکتری شناسی مواد غذایی عملی2	–	1		1	باکتری شناسی مواد غذایی عملی 1 کد 13
3	17	انگل شناسی مواد غذایی	1	0/5		1/5	
4	18	قارچ شناسی موادغذایی	1	0/5		1/5	
5	19	سم شناسی مواد غذایی و متابولیت های میکربی	2	–		2	
6	20	بیوتکنولوژی مواد غذایی	1	1		2	
7	23	سیستم های کنترل وتضمین کیفیت در موادغذایی	1	–		1	
8	30	استانداردهای میکروبیولوژی مواد غذایی	1	–		1	
9	09	آمار حیاتی ونرم افزارهای کاربردی	1	1		2	
جمع واحد : 14			10	4		14	

آرایش دروس دانشجویان کارشناسی ارشد میکرب شناسی مواد غذایی دانشکده پیراپزشکی

(نیمسال سوم)

ردیف	کد درس طبق سرفصل	نام درس	نوع درس و تعداد واحد			جمع واحد	پیش نیاز
			نظری	عملی	کارآموزی در عرصه		
1	21	میکرب شناسی صنعتی	2	1		3	میکرب شناسی عمومی کد 02
2	22	میکرب شناسی مواد غذایی پیشرفته	2	–		2	
3	32	میکرب شناسی آب	1	1		2	
4	24	سمینار	1	–		1	
5	25	کارآموزی در عرصه			1	1	باکتری شناسی مواد غذایی عملی 1 کد 13 باکتری شناسی مواد غذایی عملی 2 کد 15 میکرب شناسی مواد غذایی پیشرفته کد 22
جمع واحد : 9			6	2	1	9	

آرایش دروس دانشجویان کارشناسی ارشد میکرب شناسی مواد غذایی دانشکده پیراپزشکی

(نیمسال چهارم)

ردیف	کد درس طبق سرفصل	نام درس	نوع درس و تعداد واحد			جمع واحد	پیش نیاز
			نظری	عملی	کارآموزی در عرصه		
1	26	پایان نامه				5	
جمع واحد : 5							