

لیست دروس کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی – گرایش: زیست فناوری مواد غذایی

(از سال تحصیلی ۹۶-۹۷)

دروس تخصصی مشترک (۱۳ واحد)

ردیف	عنوان درس	تعداد واحد		توضیحات
		نظری	عملی	
۱	خواص شیمیایی و عملکرد مواد غذایی	۳	-	
۲	خواص فیزیکی مواد غذایی	۲	۱	
۳	روش‌های نوین آزمایشگاهی	۲	۱	
۴	سمینار ۱	۱	-	
۵	میکروبیولوژی صنعتی	۲	۱	

دروس الزامی تخصصی گرایشی (۸ واحد)

۱	پیشرفت‌های نوین در میکروبیولوژی مواد غذایی	۲	۱	
۲	زیست فناوری مواد غذایی	۲	۱	
۳	سنتتیک‌ها و راکتورهای بیوشیمیایی	۲	-	

دروس اختیاری تخصصی گرایشی (۵ واحد)

۱	آنزیم‌شناسی	۲	-	
۲	اکولوژی میکروبی	۲	-	
۳	ایمنولوژی	۳	-	
۴	باکتری‌های پروبیوتیک	۲	-	
۵	بیولوژی مولکولی	۲	-	
۶	حسگرها در صنایع غذایی	۲	۱	
۷	روش تحقیق	۲	-	
۸	روش‌های استخراج و خالص‌سازی فرآورده‌های بیوتکنولوژیک	۲	۱	
۹	روش‌های غربال کردن و جداسازی میکروارگانیسم‌ها	۲	۱	
۱۰	روش‌های پیشرفته آماری در صنایع غذایی	۲	۱	
۱۱	ژنتیک مولکولی	۲	-	
۱۲	ژنتیک میکروارگانیسم‌ها	۲	۱	
۱۳	سم‌شناسی مواد غذایی	۲	-	
۱۴	سمینار ۲	۱	-	
۱۵	شیمی فیزیک فرآیندهای غذایی	۲	-	
۱۶	صنایع غذایی پیشرفته	۲	-	
۱۷	فرآورده‌های غذایی تخمیری	۲	-	
۱۸	فرآورده‌های غیرغذایی تخمیری	۲	-	
۱۹	فرآوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی	۲	-	
۲۰	فرآیندهای غیر حرارتی مواد غذایی	۲	-	
۲۱	فیزیولوژی میکروارگانیسم‌ها	۲	-	
۲۲	قارچ‌شناسی	۲	-	
۲۳	کاربرد نانوفناوری مواد غذایی	۲	-	
۲۴	مدل‌سازی فرآیند تخمیر	۲	۱	
۲۵	مدل‌سازی مقدماتی	۲	-	

	-	۲	ویروس‌شناسی مواد غذایی	۲۶
دروس جبرانی (با انتخاب گروه تخصصی)				
	۱	۲	اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی	۱
	۱	۲	تکنولوژی پس از برداشت	۲
	-	۲	زبان تخصصی	۳
	-	۲	شیمی مواد غذایی	۴
	۱	۲	میکروبیولوژی مواد غذایی	۵
	-	۱	وصایای امام(ره)	۶
پایان‌نامه				
	۶	-	پایان‌نامه	۱

۱۳ واحد	دروس تخصصی مشترک
۸ واحد	دروس الزامی تخصصی گرایشی
۵ واحد	دروس اختیاری تخصصی گرایشی
۶ واحد	پایان‌نامه
۳۲ واحد	جمع واحدها