



ترم اول

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش‌نیاز / هم‌نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	درس جبرانی ۱	جبرانی	۳	۰	۳	ندارد	دروس مورد آزمون که دانشجو زیر ۳۳/۳۳ درصد صحیح پاسخ داده است.
۲)	درس جبرانی ۲	جبرانی	۳	۰	۳	ندارد	
۳)	روش تحقیق پیشرفته	جبرانی	۲	۰	۲	ندارد	
۴)	زبان تخصصی پیشرفته	جبرانی	۲	۰	۲	ندارد	

ترم دوم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش‌نیاز / هم‌نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	اصول طراحی بیوراکتورها	تخصصی الزامی	۲	۰	۲	ندارد	
۲)	متابولیت‌های میکروبی	تخصصی الزامی	۲	۰	۲	ندارد	
۳)	روش‌های نوین شناسایی میکروبی در مواد غذایی	تخصصی الزامی	۲	۰	۲	ندارد	
۴)	مهندسی فرایندهای زیستی	تخصصی الزامی	۲	۰	۲	ندارد	
۵)	موضوعات خاص (مسئله مخصوص)	تخصصی انتخابی	۲	۰	۲	ندارد	

ترم سوم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش‌نیاز / هم‌نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	تخمیر میکروبی	تخصصی انتخابی	۲	۰	۲	ندارد	
۲)	ایمونولوژی	تخصصی انتخابی	۳	۰	۳	ندارد	
۳)	کاربرد آنزیم‌ها در فرآوری مواد غذایی	تخصصی انتخابی	۲	۰	۲	ندارد	
۴)	سمینار ۲	تخصصی انتخابی	۱	۰	۲	ندارد	

ترم چهارم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش‌نیاز / هم‌نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	امتحان جامع	---	---	---	---	ندارد	

ترم پنجم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش‌نیاز / هم‌نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	رساله	پایان‌نامه	۶	۰	۶	ندارد	

ترم ششم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش‌نیاز / هم‌نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	رساله	پایان‌نامه	۶	۰	۶	ندارد	

ترم هفتم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش‌نیاز / هم‌نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	رساله	پایان‌نامه	۶	۰	۶	ندارد	

رعایت انتخاب واحد طبق سیلابس دروس بر عهده دانشجو می‌باشد. گذراندن درس و صیای امام (۱ واحد نظری) برای دانشجویانی که در مقاطع قبلی این درس را نگذرانده‌اند، الزامی می‌باشد.

تعداد کل واحدهای درسی:

نوع درس	تخصصی الزامی	تخصصی انتخابی	جبرانی	امتحان جامع	رساله
تعداد واحد	۸	۱۰	۴-۱۰	۰	۱۸



جدول دروس اختیاری گرایش زیست فناوری مواد غذایی

ردیف	نام درس	تعداد واحد			تعداد ساعات			پیش نیاز
		نظری	عملی	جمع	نظری	عملی	جمع	
۴-۵	تخمیر میکروبی	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۶	بیوتکنولوژی پیشرفته آبیان	۳	-	۳	۴۸	-	۴۸	-
۴-۷	بیولوژی مولکولی	۲	۱	۳	۲۲	۲۲	۶۴	-
۴-۸	روش ها و ابزارهای بیولوژیکی	۲	۱	۳	۲۲	۲۲	۶۴	-
۴-۹	ژنتیک مولکولی پیشرفته	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۱۰	اکولوژی میکروبی	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۱۱	ایمونولوژی	۳	-	۳	۴۸	-	۴۸	-
۴-۱۲	کاربرد آنزیم ها در فرآوری مواد غذایی	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۱۳	بیوانفورماتیک و مدل سازی در بیوتکنولوژی مواد غذایی	۱	۲	۳	۱۶	۶۴	۸۰	-
۴-۱۴	مدل سازی رشد و فساد میکروبی	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۱۵	ایمنی غذایی (سلامت و کیفیت مواد غذایی)	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۱۶	فرآوری ضایعات با استفاده از میکروارگانیسم ها	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۱۷	اثر تنش ها بر میکروب ها	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۱۸	بیوشیمی مواد غذایی پیشرفته	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۱۹	تولید و فرمولاسیون محیط های کشت جدید	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۲۰	روش های استخراج و خالص سازی محصولات بیوتکنولوژی	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۲۱	شیمی ترکیبات زیست فعال	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۲۲	سامانه های رسانش ترکیبات زیست فعال	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۲۳	محاسبه بیلان فرمانتورها	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۲۴	ارزیابی حسی پیشرفته	۲	۱	۳	۲۲	۲۲	۶۴	-
۴-۲۵	برهمکنش ها در مواد غذایی	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۲۶	موضوعات خاص (مسئله مخصوص)	۲	-	۲	۲۲	-	۲۲	-
۴-۲۷	سمینار ۲	۱	-	۱	۱۶	-	۱۶	-