

برنامه درس باکتری شناسی مواد غذایی واحد عملی (1)

دانشجویان Ph.D نیمسال دوم 1403-1404

شنبه 10-12 مسئول درس دکتر رضوی

ردیف	تاریخ	مبحث	استاد
1	1403/12/8	روشهای تشخیص و ردیابی میکروارگانیسم ها در گوشت و مرغ و فرآورده های آن	دکتر دهقان
2	1403/12/15	روشهای تشخیص و ردیابی میکروارگانیسم ها در غلات و نشاسته	دکتر زاهدی
3	1403/12/22	اندیکاتورهای آلودگی و کنترل میکروارگانیسم ها و آشامیدنی ها در غذا	دکتر دهقان
4	1404/1/20	اندیکاتورهای آلودگی و کنترل میکروارگانیسم ها و آشامیدنی ها در غذا	دکتر دهقان
5	1404/1/27	روشهای تشخیص و ردیابی میکروارگانیسم ها در گوشت و مرغ و فرآورده های آنها و فرآورده های غذایی خام و پخته	دکتر میرکلانتری
6	1404/2/3	روشهای تشخیص و ردیابی میکروارگانیسم ها در غذاهای دریایی	دکتر دهقان
7	1404/2/10	روشهای تشخیص و ردیابی میکروارگانیسم ها در غذاهای دریایی	دکتر دهقان
8	1404/2/17	روشهای تشخیص و ردیابی میکروارگانیسم ها در شیر و فرآورده های آنها	دکتر مجتهدی
9	1404/2/24	روشهای تشخیص و ردیابی میکروارگانیسم ها غذاهای کنسرو شده و عسل، شکر، چای، قهوه، ادویه	دکتر میرکلانتری
10	1404/3/31	روشهای تشخیص و ردیابی میکروارگانیسم ها در میوه و سبزیجات و خشکبار و ادویه و چاشنی	دکتر دهقان
11	1404/3/7	روشهای تشخیص و ردیابی میکروارگانیسم ها در فرآورده های قنادی و تخم مرغ	دکتر میرکلانتری
12	1404/3/21	روشهای تشخیص و ردیابی میکروارگانیسم ها در فرآورده های آرایشی و بهداشتی و سلولزی	دکتر زاهدی
13	1404/3/28	روشهای تشخیص و ردیابی میکروارگانیسم ها در فرآورده های آرایشی و بهداشتی و سلولزی	دکتر زاهدی
14	1404/4/4	روشهای تعیین خصوصیات باکتری های پروبیوتیک	دکتر طالبی
15	1404/4/11	روشهای تعیین خصوصیات باکتری های پروبیوتیک	دکتر طالبی

