



ترم اول

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	خواص شیمیایی و عملکردی مواد غذایی	دروس پایه	۳	-	۳	-	
۲)	خواص فیزیکی مواد غذایی	دروس پایه	۲	۱	۳	-	
۳)	میکروبیولوژی صنعتی	دروس پایه	۲	۱	۳	-	
۴)	سمینار ۱	دروس پایه	۱	-	۱	-	
۵)	جمع		۸	۲	۱۰		

ترم دوم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	روش های نوین آزمایشگاهی	دروس پایه	۲	۱	۳	-	
۲)	صنایع غذایی پیشرفته	تخصصی الزامی	۲	-	۲	-	
۳)	فناوری های نوین در بسته بندی مواد غذایی	تخصصی الزامی	۲	-	۲	-	
۴)	روش تحقیق	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	-	
۵)	جمع		۸	۱	۹		

آرایش ترم دوم کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی گرایش فناوری مواد غذایی

ترم سوم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	فرایندهای غیرحرارتی مواد غذایی	تخصصی الزامی	۲	-	۲	-	
۲)	فرآوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی	تخصصی الزامی	۲	-	۲	-	
۳)	اثر فرایندها بر میکروارگانیسم ها و آنزیم ها	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	-	
۴)	سمینار ۲	تخصصی اختیاری	۱	-	۱	-	
۵)	جمع		۷	۰	۷		

ترم چهارم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	پایان نامه	پایان نامه	---	---	۶	ندارد	

رعایت انتخاب واحد طبق سیلابس دروس بر عهده دانشجو می باشد. گذراندن درس وصایای امام (۱ واحد نظری)، روش تحقیق (۲ واحد نظری) و قرائت قرآن (۱ واحد نظری) برای دانشجویانی که در مقاطع قبلی این درس را نگذرانده اند، الزامی می باشد.

دانشجویانی که مدرک کارشناسی آنها غیر از رشته مهندسی علوم و صنایع غذایی می باشد در ترم اول می بایست دروس جبرانی را طبق جدول زیر بر اساس مدرک کارشناسی خود انتخاب نمایند و پس از گذراندن دروس جبرانی از ترم بعد بر اساس ترم بندی ارائه شده نسبت به انتخاب دروس اقدام نمایند.

تعداد واحد	سایر رشته ها	تعداد واحد	رشته میکروبیولوژی	تعداد واحد	رشته تغذیه	تعداد واحد	رشته مهندسی شیمی گرایش صنایع غذایی
۳	شیمی مواد غذایی ۱ یا ۲	۳	شیمی مواد غذایی ۱ یا ۲	۳	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	شیمی مواد غذایی ۱ یا ۲
۳	میکروبیولوژی مواد غذایی ۱	۳	اصول مهندسی ۱	۳	اصول مهندسی ۱	۳	میکروبیولوژی مواد غذایی ۱
۳	اصول مهندسی ۱	۳	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	اصول طراحی کارخانه های مواد غذایی	۳	اصول نگهداری مواد غذایی
۳	اصول نگهداری مواد غذایی	---	---	---	---	---	---

تعداد کل واحدهای درسی:

نوع درس	تعداد واحد	تخصصی الزامی	تخصصی انتخابی	جبرانی	پایان نامه
تعداد واحد	۱۳	۸	۵	۰-۱۲	۶



لیست تمامی دروس رشته

ردیف	نام درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز
		نظری	عملی	جمع	
<b>دروس پایه (۱۳ واحد)</b>					
(۱)	خواص شیمیایی و عملکردی مواد غذایی	۳	۰	۳	ندارد
(۲)	خواص فیزیکی مواد غذایی	۲	۱	۳	ندارد
(۳)	میکروبیولوژی صنعتی	۲	۱	۳	ندارد
(۴)	روش های نوین آزمایشگاهی	۲	۱	۳	ندارد
(۵)	سمینار ۱	۱	۰	۱	ندارد
<b>دروس تخصصی الزامی (۸ واحد)</b>					
(۱)	صنایع غذایی پیشرفته	۲	۰	۲	ندارد
(۲)	فرایندهای غیر حرارتی مواد غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۳)	فناوری های نوین در بسته بندی مواد غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۴)	فرآوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی	۲	۰	۲	ندارد
<b>دروس تخصصی اختیاری (۵ واحد)</b>					
(۱)	اثر فرایندها بر میکروارگانیسم ها و آنزیم ها	۲	۰	۲	ندارد
(۲)	فناوری و نوآوری فرایندهای شیر	۲	۰	۲	ندارد
(۳)	فناوری های پیشرفته در صنایع گوشت	۲	۰	۲	ندارد
(۴)	فناوری های نوین در صنایع روغن	۲	۰	۲	ندارد
(۵)	فناوری های پیشرفته در صنایع غلات	۲	۰	۲	ندارد
(۶)	فناوری و نوآوری نوشیدنی های غیر الکلی	۲	۰	۲	ندارد
(۷)	حسگرها در صنایع غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۸)	فناوری های پیشرفته در خشک کردن مواد غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۹)	روش های جداسازی در صنایع غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۰)	روش های پیشرفته آماری در صنایع غذایی	۲	۱	۳	ندارد
(۱۱)	روش تحقیق	۲	۰	۲	ندارد
(۱۲)	امولسیون های غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۳)	رئولوژی مواد غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۴)	کاربرد نانو فناوری در صنایع غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۵)	کاربرد آنزیم ها در فراوری مواد غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۶)	فناوری شکر و شیرین کننده ها	۲	۰	۲	ندارد
(۱۷)	اصول و مبانی کاربرد هیدرو کلوئیدهای غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۸)	صنایع فرآورده های شیلاتی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۹)	سمینار ۲	۱	۰	۱	ندارد
(۲۰)	شیمی فیزیک فرایندهای غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۲۱)	باکتری های پروبیوتیک	۲	۰	۲	ندارد
(۲۲)	اصول استاندارد	۲	۰	۲	ندارد
(۲۳)	مبانی سیاست گذاری ملی و بین المللی در صنایع غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۲۴)	استانداردسازی در صنایع غذایی	۲	۱	۳	ندارد
(۲۵)	تدوین استاندارد در سازمان های مرجع بین المللی، منطقه ای و ملی	۲	۱	۳	ندارد
(۲۶)	اصول استاندارد در آزمایشگاه های صنایع غذایی	۲	۱	۳	ندارد
<b>پایان نامه (۶ واحد)</b>					
(۱)	پایان نامه	--	--	۶	ندارد