



ترم اول

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	اصول مهندسی ساختمان های صنایع غذایی	تخصصی الزامی	۳	-	۳	ندارد	
۲)	خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	تخصصی الزامی	۲	۱	۳	ندارد	
۳)	روش تحقیق	جبرانی	۲	-	۲	ندارد	
۴)	سمینار	تخصصی الزامی	-	-	۱	ندارد	
۵)		جمع	۷	۱	۹		

ترم دوم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	میکروبیولوژی صنعتی	تخصصی الزامی	۲	۱	۳	ندارد	
۲)	انتقال حرارت و جرم در مواد غذایی	تخصصی الزامی	۳	-	۳	ندارد	
۳)	خواص مکانیکی محصولات کشاورزی	تخصصی الزامی	۲	۱	۳	خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	
۴)		جمع	۷	۲	۹		

آرایش ترم دوم کارشناسی ارشد مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی (کارودوی ۹۳)

ترم سوم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	پروژه مهندسی صنایع غذایی	تخصصی الزامی	-	-	۲	ندارد	
۲)	درس اختیاری	تخصصی اختیاری	۳	-	۳	پیشنهاد: عملیات واحد صنایع غذایی	
۳)	درس اختیاری	تخصصی اختیاری	۳	-	۳	پیشنهاد: آمار کاربردی	
۴)	درس اختیاری	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	پیشنهاد: کاربرد کامپیوتر در طراحی مهندسی	
۵)		جمع	۸	-	۱۰		

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 و صایای 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	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	تخصصی الزامی	تخصصی انتخابی	جبرانی	پایان نامه
تعداد واحد	۱۸	۸	۰-۱۲	۶



لیست تمامی دروس رشته

پیش نیاز / هم نیاز	تعداد واحد			نام درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری		
دروس تخصصی الزامی (۱۸ واحد)					
ندارد	۳	۱	۲	پروژه مهندسی صنایع غذایی	(۱)
ندارد	۳	۰	۳	خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	(۲)
ندارد	۳	۰	۳	انتقال حرارت و جرم در مواد غذایی	(۳)
خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	۳	۱	۲	خواص مکانیکی محصولات کشاورزی	(۴)
ندارد	۳	۲	۱	میکروبیولوژی صنعتی	(۵)
ندارد	۳	۱	۲	اصول مهندسی ساختمان های صنایع غذایی	(۶)
ندارد	۱	۰	۰	سمینار	(۷)
دروس تخصصی اختیاری (۸ واحد)					
ندارد	۲	۰	۲	محاسبات مهندسی صنایع غذایی	(۸)
ندارد	۳	۰	۳	ریاضیات پیشرفته مهندسی	(۹)
ندارد	۳	۰	۳	اقتصاد و مدیریت صنعتی	(۱۰)
ندارد	۳	۰	۳	بیوتکنولوژی در صنایع غذایی (کارشناسی ارشد مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی) (آوردی ۹۳)	(۱۱)
ندارد	۳	۰	۳	توکسیکولوژی مواد غذایی	(۱۲)
ندارد	۳	۱	۲	آمار کاربردی	(۱۳)
ندارد	۲	۰	۲	آشنایی با کارآفرینی و خوداشتغالی	(۱۴)
ندارد	۲	۰	۲	خوردگی در صنایع غذایی	(۱۵)
ندارد	۳	۰	۳	عملیات واحد صنایع غذایی	(۱۶)
ندارد	۳	۰	۳	توسعه پایدار کشاورزی	(۱۷)
ندارد	۲	۰	۲	کاربرد کامپیوتر در طراحی مهندسی	(۱۸)
پایان نامه (۶ واحد)					
ندارد	۶	--	--	پایان نامه	(۱)