



### 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)	پدیده‌های انتقال در صنایع غذایی	تخصصی الزامی	۳	-	۳	-	
۲)	روش تحقیق	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	-	
۳)	عملیات واحد پیشرفته	تخصصی الزامی	۳	-	۳	-	
۴)	جمع		۸	-	۸		

آرایش ترمی دوره کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی گرایش صنایع غذایی

### ترم سوم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	روش‌های نوین آزمایشگاهی	دروس پایه	۲	۱	۳	-	
۲)	کاربرد نرم‌افزارهای محاسباتی در صنایع غذایی	تخصصی الزامی	۱	۱	۲	-	
۳)	مدل سازی مقدماتی	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	-	
۴)	سمینار ۲	تخصصی اختیاری	۱	-	۱	-	
۵)	جمع		۶	۲	۸		

### 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 می‌باشد. گذراندن درس وصیای امام (۱ واحد نظری)، روش تحقیق (۲ واحد نظری) و قرائت قرآن (۱ واحد نظری) برای دانشجویانی که در مقاطع قبلی این درس را نگذرانده‌اند، الزامی می‌باشد.

دانشجویانی که مدرک کارشناسی آنها غیر از رشته مهندسی علوم و صنایع غذایی می‌باشد در ترم اول می‌بایست 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 رشته‌ها	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 کارخانه‌های مواد غذایی	۳	اصول نگهداری مواد غذایی
۳	اصول نگهداری مواد غذایی	---	---	---	---	---	---

### تعداد کل واحدهای درسی:

نوع درس	پایه	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)	پدیده های انتقال در صنایع غذایی	۳	۰	۳	ندارد
(۲)	عملیات واحد پیشرفته	۳	۰	۳	ندارد
(۳)	کاربرد نرم افزارهای محاسباتی در صنایع غذایی	۱	۱	۲	ندارد
<b>دروس تخصصی اختیاری (۵ واحد)</b>					
(۱)	محاسبات عددی ترمی دوره کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی گرایش صنایع غذایی	۲	۱	۳	ندارد
(۲)	خوردگی در صنایع غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۳)	روش های پیشرفته آماری در صنایع غذایی	۲	۱	۳	ندارد
(۴)	فناوری های نوین در بسته بندی مواد غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۵)	اتوماسیون در صنایع غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۶)	حسگرها در صنایع غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۷)	روش تحقیق	۲	-	۲	ندارد
(۸)	رئولوژی مواد غذایی	۲	۱	۳	ندارد
(۹)	شیمی فیزیک فرایندهای غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۱۰)	اصول طراحی تجهیزات صنایع غذایی	۲	۱	۳	ندارد
(۱۱)	مدل سازی شبکه های عصبی و فازی	۲	۱	۳	ندارد
(۱۲)	کاربرد نانو فناوری در صنایع غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۱۳)	فرآوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۱۴)	فرایندهای غیرحرارتی مواد غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۱۵)	صنایع غذایی پیشرفته	۲	-	۲	ندارد
(۱۶)	مدل سازی مقدماتی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۷)	ریاضیات ۳	۳	۰	۳	ندارد
(۱۸)	سمینار ۲	۱	-	۱	ندارد
<b>پایان نامه (۶ واحد)</b>					
(۱)	پایان نامه	--	--	۶	ندارد