



ترم اول

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	انتقال جرم و حرارت در صنایع 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)	شیمی کلونید	تخصصی الزامی	۲	۱	۳	-	
۲)	شیمی فیزیک فرایندهای غذایی	تخصصی الزامی	۳	-	۳	-	
۳)	روش تحقیق	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	-	
۴)	جمع		۷	۱	۸		

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

ترم سوم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	روش های نوین آزمایشگاهی	دروس پایه	۱	۲	۳	-	
۲)	فرآوری نوین مواد غذایی	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	-	
۳)	شیمی ترکیبات زیست فعال	تخصصی الزامی	۲	-	۲	-	
۴)	سمینار ۲	تخصصی اختیاری	۱	-	۱	-	
۵)	جمع		۸	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 می باشد. 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 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	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	
دروس پایه (۱۳ واحد)					
(۱)	انتقال جرم و حرارت در صنایع 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	۱	۲	۳	ندارد
(۵)	سمینار ۱	۱	۰	۱	ندارد
دروس تخصصی الزامی (۸ واحد)					
(۱)	شیمی کلئید	۲	۱	۳	ندارد
(۲)	شیمی فیزیک فرایندهای غذایی	۳	-	۳	ندارد
(۳)	شیمی ترکیبات زیست فعال	۲	-	۲	ندارد
دروس تخصصی اختیاری (۵ واحد)					
(۱)	شیمی پروتئین ها	۲	-	۲	ندارد
(۲)	شیمی کربوهیدرات ها	۲	-	۲	ندارد
(۳)	شیمی لیپیدها	۲	-	۲	ندارد
(۴)	افزودنی های مواد غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۵)	سم شناسی	۲	-	۲	ندارد
(۶)	کنترل کیفیت دستگاهی	۱	۱	۲	ندارد
(۷)	اصول سیستم های مدیریتی کنترل کیفیت (ISO)	۲	-	۲	ندارد
(۸)	اصول سیستم های پیشگیری کننده کنترل کیفیت (HACCP و GMP)	۲	-	۲	ندارد
(۹)	روش تحقیق	۲	-	۲	ندارد
(۱۰)	روش های پیشرفته آماری در صنایع غذایی	۲	۱	۳	ندارد
(۱۱)	کاربرد نانو فناوری در صنایع غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۱۲)	فرآوری ضایعات مواد غذایی: تصفیه و تولید فرآورده های با ارزش افزوده	۲	-	۲	ندارد
(۱۳)	فیزیولوژی میکروارگانیسم ها	۲	-	۲	ندارد
(۱۴)	قارچ شناسی	۲	-	۲	ندارد
(۱۵)	باکتری های پروبیوتیک	۲	-	۲	ندارد
(۱۶)	ویروس شناسی مواد غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۱۷)	فرآوری نوین مواد غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۱۸)	خواص شیمیایی و کاری مواد غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۱۹)	پیشرفت های نوین در میکروبیولوژی مواد غذایی	۲	۱	۳	ندارد
(۲۰)	سمینار ۲	۱	-	۱	ندارد
پایان نامه (۶ واحد)					
(۱)	پایان نامه	--	--	۶	ندارد