



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)	شیمی پروتئین ها	تخصصی الزامی	۲	-	۲	-	
(۲)	شیمی فیزیک فرایندهای غذایی	تخصصی الزامی	۲	-	۲	-	
(۳)	شیمی کربوهیدرات ها	تخصصی الزامی	۲	-	۲	-	
(۴)	روش تحقیق	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	-	
(۵)	جمع		۸	-	۸		

ترم سوم

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)	شیمی ترکیبات زیست فعال	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	-	
(۳)	شیمی لیپیدها	تخصصی الزامی	۲	-	۲	-	
(۴)	سمینار ۲	تخصصی اختیاری	۱	-	۱	-	
(۵)	جمع		۷	۱	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 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	رشته مهندسی شیمی گرایش صنایع غذایی	تعداد واحد	رشته تغذیه	تعداد واحد	رشته میکروبیولوژی	تعداد واحد	سایر رشته ها
۳	شیمی مواد غذایی ۱ یا ۲	۳	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	شیمی مواد غذایی ۱ یا ۲	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 نگهداری مواد غذایی	۳	اصول طراحی کارخانه های مواد غذایی	۳	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	اصول مهندسی ۱
---	---	---	---	---	---	---	اصول نگهداری مواد غذایی

تعداد کل واحدهای درسی:

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



لیست تمامی دروس رشته

ردیف	نام درس	تعداد واحد		
		نظری	عملی	جمع
دروس پایه (۱۳ واحد)				
(۱)	خواص شیمیایی و عملکردی مواد غذایی	۳	۰	۳
(۲)	خواص فیزیکی مواد غذایی	۲	۱	۳
(۳)	میکروبیولوژی صنعتی	۲	۱	۳
(۴)	روش‌های نوین آزمایشگاهی	۲	۱	۳
(۵)	سمینار ۱	۱	۰	۱
دروس تخصصی الزامی (۸ واحد)				
(۱)	شیمی پروتئین‌ها	۲	-	۲
(۲)	شیمی فیزیک فرایندهای غذایی	۲	-	۲
(۳)	شیمی کربوهیدرات‌ها	۲	-	۲
(۴)	شیمی لیپیدها	۲	-	۲
دروس تخصصی اختیاری (۵ واحد)				
(۱)	شیمی ترکیبات زیست فعال	۲	-	۲
(۲)	شیمی کلئوئید	۲	-	۲
(۳)	حسگرها در صنایع غذایی	۲	-	۲
(۴)	افزودنی‌های مواد غذایی	۲	-	۲
(۵)	سم‌شناسی	۲	-	۲
(۶)	کنترل کیفیت دستگاهی	۱	۱	۲
(۷)	اصول سیستم‌های مدیریتی کنترل کیفیت (ISO)	۲	-	۲
(۸)	اصول سیستم‌های پیشگیری کننده کنترل کیفیت (GMP و HACCP)	۲	-	۲
(۹)	روش تحقیق	۲	-	۲
(۱۰)	روش‌های پیشرفته آماری در صنایع غذایی	۲	۱	۳
(۱۱)	کاربرد نانو فناوری در صنایع غذایی	۲	-	۲
(۱۲)	فرآوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی	۲	-	۲
(۱۳)	فیزیولوژی میکروارگانیسم‌ها	۲	-	۲
(۱۴)	قارچ‌شناسی	۲	-	۲
(۱۵)	باکتری‌های پروبیوتیک	۲	-	۲
(۱۶)	ویروس‌شناسی مواد غذایی	۲	-	۲
(۱۷)	فرایندهای غیرحرارتی مواد غذایی	۲	-	۲
(۱۸)	صنایع غذایی پیشرفته	۲	-	۲
(۱۹)	پیشرفت‌های نوین در میکروبیولوژی مواد غذایی	۲	۱	۳
(۲۰)	سمینار ۲	۱	-	۱
پایان نامه (۶ واحد)				
(۱)	پایان نامه	۶	--	--