



ترم اول

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	شیمی مواد غذایی تکمیلی	تخصصی الزامی	۳	-	۳	ندارد	
۲)	خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	تخصصی الزامی	۲	۱	۳	ندارد	
۳)	روش تحقیق	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	ندارد	
۴)	سمینار ۱	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)	روش های نوین آزمایشگاهی	تخصصی الزامی	۱	۲	۳	ندارد	
۲)	میکروبیولوژی صنعتی	تخصصی الزامی	۲	۱	۳	ندارد	
۳)	مهندسی صنایع غذایی تکمیلی	تخصصی الزامی	۳	-	۳	ندارد	
۴)	جمع		۶	۳	۹		

آرایش ترمی دوره کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش تکنولوژی مواد غذایی (تابردوی ۹۲)

ترم سوم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	فرایند مواد غذایی تکمیلی	تخصصی الزامی	۲	۱	۳	ندارد	
۲)	درس اختیاری	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	وابسته به انتخاب	ترجیحا از ردیف های ۸، ۹، ۱۰، ۱۱، ۱۳،
۳)	درس اختیاری	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	وابسته به انتخاب	۱۴، ۱۵، ۱۶، ۱۷، ۱۸، ۱۹، ۲۰، ۲۱ و ۳۰
۴)	سمینار ۲	تخصصی اختیاری	-	-	۱	ندارد	
۵)	جمع		۶	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	سایر رشته ها	تعداد واحد	رشته میکروبیولوژی	تعداد واحد	رشته تغذیه	تعداد واحد	رشته مهندسی 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	۱۹	۷	۱۲-۰	۶



لیست تمامی دروس رشته

پیش نیاز / هم نیاز	تعداد واحد			نام درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری		
دروس تخصصی الزامی (۱۹ واحد)					
ندارد	۳	۱	۲	میکروبیولوژی صنعتی	(۱)
ندارد	۳	۰	۳	شیمی مواد غذایی تکمیلی	(۲)
ندارد	۳	۰	۳	مهندسی صنایع غذایی تکمیلی	(۳)
ندارد	۳	۱	۲	خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	(۴)
ندارد	۳	۲	۱	روش های نوین آزمایشگاهی	(۵)
ندارد	۳	۱	۲	فرایند مواد غذایی تکمیلی	(۶)
ندارد	۱	۰	۰	سمینار ۱	(۷)
دروس تخصصی اختیاری (۷ واحد)					
ندارد	۲	۰	۲	تکنولوژی قندهای مایع	(۸)
ندارد	۳	۰	۳	فیزیولوژی پس از برداشت	(۹)
ندارد	۳	۱	۲	آمار کاربردی	(۱۰)
ندارد	۳	۰	۳	توکسیکولوژی مواد غذایی ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش تکنولوژی مواد غذایی (آوردی ۹۲)	(۱۱)
ندارد	۲	۰	۲	روش تحقیق	(۱۲)
شیمی مواد غذایی تکمیلی	۲	۰	۲	واحد آیت... آملی تغذیه تکمیلی	(۱۳)
ندارد	۲	۰	۲	بسته بندی مواد غذایی تکمیلی	(۱۴)
ندارد	۲	۰	۲	صنایع لبنی تکمیلی	(۱۵)
ندارد	۲	۰	۲	صنایع گوشت تکمیلی	(۱۶)
شیمی مواد غذایی تکمیلی	۲	۰	۲	صنایع روغن تکمیلی	(۱۷)
خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	۲	۰	۲	صنایع غلات تکمیلی	(۱۸)
ندارد	۲	۰	۲	تضمین کیفیت، قوانین و استانداردهای ملی و بین المللی	(۱۹)
ندارد	۲	۰	۲	محاسبات مهندسی صنایع غذایی	(۲۰)
ندارد	۲	۰	۲	خوردگی در صنایع غذایی	(۲۱)
ندارد	۲	۰	۲	بیولوژی مولکولی میکروارگانیسم ها	(۲۲)
ندارد	۲	۰	۲	فیزیولوژی میکروارگانیسم ها	(۲۳)
ندارد	۲	۰	۲	میکروبیولوژی مواد غذایی تکمیلی	(۲۴)
شیمی مواد غذایی تکمیلی	۲	۰	۲	شیمی فرآورده های غلات	(۲۵)
شیمی مواد غذایی تکمیلی	۲	۰	۲	شیمی فرآورده های گوشتی	(۲۶)
ندارد	۲	۰	۲	قارچ شناسی	(۲۷)
ندارد	۳	۰	۳	مبانی شیمی فیزیک	(۲۸)
ندارد	۲	۰	۲	شیمی کلونیدها	(۲۹)
ندارد	۲	۰	۲	پروژه	(۳۰)
ندارد	۱	-	۱	سمینار ۲	(۳۱)
پایان نامه (۶ واحد)					
ندارد	۶	--	--	پایان نامه	(۱)