



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		

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

ترم دوم

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)	روش تحقیق	تخصصی اختیاری	۲	-	۲	-	
۳)	پیشرفت های نوین در میکروبیولوژی مواد غذایی	تخصصی الزامی	۲	۱	۳	-	
۴)	جمع		۵	۳	۸		

ترم سوم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	سینتیک ها و راکتورهای بیوشیمیایی	تخصصی الزامی	۲	-	۲	-	
۲)	زیست فناوری مواد غذایی	تخصصی الزامی	۲	۱	۳	-	
۳)	درس اختیاری	تخصصی اختیاری	۲	۱	۳	-	
۴)	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 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 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	۱۲-۰	۶



لیست تمامی دروس رشته

ردیف	نام درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز
		نظری	عملی	جمع	
<b>دروس پایه (۱۳ واحد)</b>					
(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 ۲	۰	۱	۱	ندارد
واحد آیت... آملی					
<b>دروس تخصصی الزامی (۸ واحد)</b>					
(۱)	پیشرفت های نوین در میکروبیولوژی مواد غذایی	۲	۱	۳	ندارد
(۲)	سینتیک ها و راکتورهای بیوشیمیایی	۲	۰	۲	ندارد
(۳)	زیست فناوری مواد غذایی	۲	۱	۳	ندارد
واحد آیت... آملی					
<b>دروس تخصصی اختیاری (۵ واحد)</b>					
(۱)	ژنتیک میکروارگانیسم ها	۲	۱	۳	ندارد
(۲)	روش های غربال کردن و جداسازی میکروارگانیسم ها	۲	۱	۳	ندارد
(۳)	مدل سازی مقدماتی	۲	۰	۲	ندارد
(۴)	مدل سازی فرایند تخمیر	۲	۰	۲	ندارد
(۵)	روش های استخراج و خالص سازی فرآورده های بیوتکنولوژیک	۲	۱	۳	ندارد
(۶)	فرآورده های غذایی تخمیری	۲	۰	۲	ندارد
(۷)	آنزیم شناسی	۲	۰	۲	ندارد
(۸)	حسگرها در صنایع غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۹)	فرآورده های غیر غذایی تخمیری	۲	۰	۲	ندارد
(۱۰)	روش های پیشرفته آماری در صنایع غذایی	۲	۱	۳	ندارد
(۱۱)	خواص شیمیایی و کاری مواد غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۲)	فیزیولوژی میکروارگانیسم ها	۲	۰	۲	ندارد
(۱۳)	بیولوژی مولکولی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۴)	قارچ شناسی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۵)	ویروس شناسی مواد غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۶)	روش تحقیق	۲	۰	۲	ندارد
(۱۷)	باکتری های پروبیوتیک	۲	۰	۲	ندارد
(۱۸)	شیمی فیزیک فرایندهای غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۱۹)	کاربرد نانو فناوری مواد غذایی	۲	۰	۲	ندارد
(۲۰)	سم شناسی	۲	۰	۲	ندارد
(۲۱)	فرآوری ضایعات مواد غذایی: تصفیه و تولید فرآورده های با ارزش افزوده	۲	-	۲	ندارد
(۲۲)	خواص شیمیایی و کاری مواد غذایی	۲	-	۲	ندارد
(۲۳)	فرآوری نوین مواد غذایی	۲	-	۲	ندارد
<b>پایان نامه (۶ واحد)</b>					
(۱)	پایان نامه	---	---	۶	ندارد