



ترم اول

| ردیف | نام درس | نوع درس | تعداد واحد | | | پیش نیاز / هم نیاز | توضیحات |
|------|--------------------|---------|------------|------|-----|--------------------|--|
| | | | نظری | عملی | جمع | | |
| ۱) | درس جبرانی ۱ | جبرانی | ۳ | ۰ | ۳ | ندارد | دروس مورد آزمون که دانشجو زیر ۲۳/۲۳ درصد صحیح پاسخ داده است. |
| ۲) | درس جبرانی ۲ | جبرانی | ۳ | ۰ | ۳ | ندارد | |
| ۳) | روش تحقیق پیشرفته | جبرانی | ۲ | ۰ | ۲ | ندارد | |
| ۴) | زبان تخصصی پیشرفته | جبرانی | ۲ | ۰ | ۲ | ندارد | |

ترم دوم

| ردیف | نام درس | نوع درس | تعداد واحد | | | پیش نیاز / هم نیاز | توضیحات |
|------|--------------------------------------|---------------|------------|------|-----|--------------------|---------|
| | | | نظری | عملی | جمع | | |
| ۱) | فرمولاسیون فرآورده‌های غذایی | تخصصی الزامی | ۲ | ۰ | ۲ | ندارد | |
| ۲) | فناوری‌های پیشرفته در مواد غذایی | تخصصی الزامی | ۲ | ۰ | ۲ | ندارد | |
| ۳) | کاربرد آنزیم‌ها در فناوری مواد غذایی | تخصصی الزامی | ۲ | ۰ | ۲ | ندارد | |
| ۴) | اثر فرایند بر کیفیت مواد غذایی | تخصصی الزامی | ۲ | ۰ | ۲ | ندارد | |
| ۵) | موضوعات خاص (مسئله مخصوص) | تخصصی انتخابی | ۲ | ۰ | ۲ | ندارد | |

ترم سوم

| ردیف | نام درس | نوع درس | تعداد واحد | | | پیش نیاز / هم نیاز | توضیحات |
|------|---|---------------|------------|------|-----|--------------------|---------|
| | | | نظری | عملی | جمع | | |
| ۱) | قوانین و سیستم‌های ملی و بین‌المللی صنایع غذایی | تخصصی انتخابی | ۲ | ۰ | ۲ | ندارد | |
| ۲) | طعم‌های غذایی | تخصصی انتخابی | ۲ | ۰ | ۲ | ندارد | |
| ۳) | ارزیابی بافت‌های مایع و جامد در صنایع غذایی | تخصصی انتخابی | ۲ | ۱ | ۳ | ندارد | |
| ۴) | سمینار ۲ | تخصصی انتخابی | ۱ | ۰ | ۱ | ندارد | |

ترم چهارم

| ردیف | نام درس | نوع درس | تعداد واحد | | | پیش نیاز / هم نیاز | توضیحات |
|------|-------------|---------|------------|------|-----|--------------------|---------|
| | | | نظری | عملی | جمع | | |
| ۱) | امتحان جامع | --- | --- | --- | --- | ندارد | |

ترم پنجم

| ردیف | نام درس | نوع درس | تعداد واحد | | | پیش نیاز / هم نیاز | توضیحات |
|------|---------|------------|------------|------|-----|--------------------|---------|
| | | | نظری | عملی | جمع | | |
| ۱) | رساله | پایان نامه | ۶ | ۰ | ۶ | ندارد | |

ترم ششم

| ردیف | نام درس | نوع درس | تعداد واحد | | | پیش نیاز / هم نیاز | توضیحات |
|------|---------|------------|------------|------|-----|--------------------|---------|
| | | | نظری | عملی | جمع | | |
| ۱) | رساله | پایان نامه | ۶ | ۰ | ۶ | ندارد | |

ترم هفتم

| ردیف | نام درس | نوع درس | تعداد واحد | | | پیش نیاز / هم نیاز | توضیحات |
|------|---------|------------|------------|------|-----|--------------------|---------|
| | | | نظری | عملی | جمع | | |
| ۱) | رساله | پایان نامه | ۶ | ۰ | ۶ | ندارد | |

رعایت انتخاب واحد طبق سیلابس دروس بر عهده دانشجو می‌باشد. گذراندن درس و صیای امام (۱ واحد نظری) برای دانشجویانی که در مقاطع قبلی این درس را نگذرانده‌اند، الزامی می‌باشد.

تعداد کل واحدهای درسی:

| نوع درس | تخصصی الزامی | تخصصی انتخابی | جبرانی | امتحان جامع | رساله |
|------------|--------------|---------------|--------|-------------|-------|
| تعداد واحد | ۸ | ۱۰ | ۴-۱۰ | ۰ | ۱۸ |



جدول دروس اختیاری گرایش فناوری مواد غذایی

| پیش نیاز | تعداد ساعات | | | تعداد واحد | | | عنوان درس | ردیف |
|----------|-------------|------|------|------------|------|------|---|-------------------|
| | جمع | عملی | نظری | جمع | عملی | نظری | | |
| — | ۶۴ | ۳۲ | ۳۲ | ۳ | ۱ | ۲ | روش های پیشرفته آزمایشگاهی | ۳-۵ |
| — | ۶۴ | ۳۲ | ۳۲ | ۳ | ۱ | ۲ | ارزیابی بافت های مایع و جامد در صنایع غذایی | ۳-۶ رجوع به ۱-۱۱ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | روش های پیشرفته حرارتی | ۳-۷ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | فراوری پیشرفته آبزیان | ۳-۸ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | قوانین و سیستم های ملی و بین المللی صنایع غذایی | ۳-۹ |
| — | ۴۸ | - | ۴۸ | ۳ | - | ۳ | صنایع بسته بندی پیشرفته | ۳-۱۰ |
| — | ۶۴ | ۳۲ | ۳۲ | ۳ | ۱ | ۲ | ویژگی های عملکردی ترکیبات مواد غذایی | ۳-۱۱ رجوع به ۲-۱۱ |
| — | ۶۴ | ۳۲ | ۳۲ | ۳ | ۱ | ۲ | جداسازی پیشرفته در صنایع غذایی | ۳-۱۲ |
| — | ۴۸ | - | ۴۸ | ۳ | - | ۳ | فرایندهای غیرحرارتی مواد غذایی | ۳-۱۳ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | فراوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی | ۳-۱۴ |
| — | ۶۴ | ۳۲ | ۳۲ | ۳ | ۱ | ۲ | روش های پیشرفته آماری در صنایع غذایی | ۳-۱۵ رجوع به ۱-۹ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | تکنولوژی فرآورده های پروبیوتیک و سین بیوتیک | ۳-۱۶ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | نانو فناوری در صنایع غذایی | ۳-۱۷ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | میکرو و نانوساختارهای غذایی | ۳-۱۸ رجوع به ۲-۱ |
| — | ۶۴ | ۳۲ | ۳۲ | ۳ | ۱ | ۲ | ارزیابی حسی پیشرفته | ۳-۱۹ رجوع به ۱-۲۵ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | طعم های غذایی | ۳-۲۰ رجوع به ۲-۷ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | فراوری غذا با استفاده از مایکروویو | ۳-۲۱ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | سامانه های رسانش ترکیبات زیست فعال | ۳-۲۲ رجوع به ۱-۲۳ |
| — | | | | | | | بیوتکنولوژی مواد غذایی | ۳-۲۳ رجوع به ۱-۲۲ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | ایمنی غذایی (سلامت و کیفیت مواد غذایی) | ۳-۲۴ رجوع به ۱-۱۵ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | برهمکنش ها در مواد غذایی | ۳-۲۵ رجوع به ۱-۲۴ |
| — | ۳۲ | - | ۳۲ | ۲ | - | ۲ | موضوعات خاص (مسئله مخصوص) | ۳-۲۶ رجوع به ۲-۲۶ |
| — | ۱۶ | - | ۱۶ | ۱ | - | ۱ | سمینار ۲ | ۳-۲۷ رجوع به ۱-۲۷ |