



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)	طراحی واحدهای عملیاتی نوین در صنایع غذایی	تخصصی الزامی	۲	۰	۲	ندارد	
۲)	مدل سازی و شبیه سازی در صنایع غذایی	تخصصی الزامی	۲	۰	۲	ندارد	
۳)	رئولوژی پیشرفته مواد غذایی	تخصصی الزامی	۲	۰	۲	ندارد	
۴)	موضوعات خاص (مسئله مخصوص)	تخصصی انتخابی	۲	۰	۲	ندارد	
۵)	پدیده های انتقال پیشرفته در مهندسی مواد غذایی	تخصصی الزامی	۲	۰	۲	ندارد	

آرایش ترمی دوره دکتری علوم و صنایع غذایی گرایش مهندسی صنایع غذایی

ترم سوم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	بیوتکنولوژی مواد غذایی	تخصصی انتخابی	۲	۰	۲	ندارد	
۲)	ویژگی های فنی دستگاه ها و طراحی آنها در صنایع غذایی	تخصصی انتخابی	۳	۰	۳	ندارد	
۳)	اصول و کاربرد پردازش تصویر در مهندسی صنایع غذایی	تخصصی انتخابی	۲	۰	۲	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 می باشد. گذراندن درس و صیای امام (۱ واحد نظری) برای دانشجویانی که در مقاطع قبلی این درس را نگذرانده اند، الزامی می باشد.

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 مهندسی صنایع غذایی

ردیف	عنوان درس	تعداد واحد			تعداد ساعات			سمستر
		نظری	عملی	جمع	نظری	عملی	جمع	
۱-۵	مهندسی فرآیندهای زیستی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۶	ترمودینامیک تعادل های فازی	۳	-	۳	۴۸	-	۴۸	—
۱-۷	روش های پیشرفته تجزیه دستگاهی	۲	۱	۳	۳۲	۳۲	۶۴	—
۱-۸	طراحی راکتور	۳	-	۳	۴۸	-	۴۸	—
۱-۹	روش های پیشرفته آماری در صنایع غذایی	۲	۱	۳	۳۲	۳۲	۶۴	—
۱-۱۰	ویژگی های فنی دستگاه ها و طراحی آن ها در صنایع غذایی	۳	-	۳	۴۸	-	۴۸	—
۱-۱۱	ارزیابی بافت های مایع و جامد در صنایع غذایی	۲	۱	۳	۳۲	۳۲	۶۴	—
۱-۱۲	تأسیسات و تجهیزات کارخانجات صنایع غذایی	۳	-	۳	۴۸	-	۴۸	—
۱-۱۳	اصول و کاربرد پردازش تصویر در مهندسی صنایع غذایی	۱	۱	۲	۱۶	۳۲	۴۸	—
۱-۱۴	مدیریت و ممیزی انرژی در صنایع غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۱۵	ایمنی غذایی (سلامت و کیفیت مواد غذایی)	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۱۶	خواص الکترومغناطیس مواد غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۱۷	کنترل فرایند در مهندسی صنایع غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۱۸	خوردگی در صنایع غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۱۹	مهندسی حمل و نقل مواد غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۲۰	انجماد و سردسازی در آبزیان	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۲۱	تریبولوژی در صنایع غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۲۲	بیوتکنولوژی مواد غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۲۳	سامانه های رسانش ترکیبات زیست فعال	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۲۴	برهمکنش ها در مواد غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۲۵	ارزیابی حسی پیشرفته	۲	۱	۳	۳۲	۳۲	۶۴	—
۱-۲۶	موضوعات خاص (مسئله مخصوص)	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲	—
۱-۲۷	سمینار ۲	۱	-	۱	۱۶	-	۱۶	—