



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)	میکرو و نانو ساختارهای غذایی	تخصصی الزامی	۲	۰	۲	ندارد	
۲)	شیمی آنزیم‌های مواد غذایی پیشرفته	تخصصی الزامی	۲	۰	۲	ندارد	
۳)	استخراج و خالص سازی پیشرفته	تخصصی الزامی	۲	۰	۲	ندارد	
۴)	شیمی مواد معطر و ادویه‌ای	تخصصی الزامی	۲	۰	۲	ندارد	
۵)	موضوعات خاص (مسئله مخصوص)	تخصصی انتخابی	۲	۰	۲	ندارد	

آرایش ترمی دوره دکتری علوم و صنایع غذایی گرایش شیمی مواد غذایی

ترم سوم

ردیف	نام درس	نوع درس	تعداد واحد			پیش نیاز / هم نیاز	توضیحات
			نظری	عملی	جمع		
۱)	طراحی سیستم‌های کنترل کیفیت	تخصصی انتخابی	۲	۰	۲	ندارد	
۲)	طعم‌های غذایی	تخصصی انتخابی	۲	۰	۲	ندارد	
۳)	ویژگی‌های عملکردی ترکیبات مواد 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 شیمی مواد غذایی

پیش نیاز	تعداد ساعات			تعداد واحد			عنوان درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری	جمع	عملی	نظری		
--	۶۴	۳۳	۳۳	۳	۱	۲	ارزیابی حسی پیشرفته	۲-۵ رجوع به ۱-۲۵
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	طراحی سیستم‌های کنترل کیفیت	۲-۶
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	طعم های غذایی	۲-۷
--	۳۳	-	۳۳	۳	-	۳	زیست سنجش در علوم غذایی	۲-۸
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	شیمی سنجش در علوم غذایی	۲-۹
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	مکانیزم واکنش های شیمیایی در مواد غذایی	۲-۱۰
--	۶۴	۳۳	۳۳	۳	۱	۲	ویژگی های عملکردی ترکیبات مواد غذایی	۲-۱۱
--	۴۸	-	۴۸	۳	-	۳	انتقال فاز در مواد غذایی	۲-۱۲
--	۶۴	۳۳	۳۳	۳	۱	۲	تکتیک های پیشرفته در ایمنی غذایی	۲-۱۳
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	سامانه های رسانش ترکیبات زیست فعال	۲-۱۴
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	بیوانفورماتیک در علوم غذایی	۲-۱۵
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	شیمی محصولات غذایی دریایی	۲-۱۶
--	۴۸	-	۴۸	۳	-	۳	شیمی فیزیک هیدروکلوئیدها	۲-۱۷
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	شیمی ترکیبات سمی در فرایندهای مواد غذایی	۲-۱۸
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	اثر فرایند بر ترکیبات شیمیایی مواد غذایی	۲-۱۹
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	برهمکنش ها در مواد غذایی	۲-۲۰ رجوع به ۱-۲۴
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	بیوتکنولوژی مواد غذایی	۲-۲۱ رجوع به ۱-۲۲
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	ایمنی غذایی (سلامت و کیفیت مواد غذایی)	۲-۲۲ رجوع به ۱-۱۵
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	موضوعات خاص (مسئله مخصوص)	۲-۲۳ رجوع به ۱-۲۶
--	۱۶	-	۱۶	۱	-	۱	سمینار ۲	۲-۲۴ رجوع به ۱-۲۷