

جدول دروس

برنامه درسی دوره کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی



جدول شماره: ۱

جدول دروس تخصصی مشترک بین کلیه گرایش ها

پیشنیاز	تعداد ساعات			تعداد واحد			نام درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری	جمع	عملی	نظری		
ندارد	۴۸	-	۴۸	۳	-	۳	خواص شیمیایی و عملکردی مواد غذایی	۱-۱
ندارد	۶۴	۳۲	۳۲	۳	۱	۲	خواص فیزیکی مواد غذایی	۱-۲
ندارد	۶۴	۳۲	۳۲	۳	۱	۲	میکروبیولوژی صنعتی	۱-۳
ندارد	۶۴	۳۲	۳۲	۳	۱	۲	روشهای نوین آزمایشگاهی	۱-۴
ندارد	-	-	-	۱	-	۱	سمینار ۱	۱-۵
-	۲۴۰	۹۶	۱۴۴	۱۳	۳	۱۰	جمع	

برنامه درسی دوره کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی

جدول شماره: ۲

جدول دروس الزامی - تخصصی گرایش صنایع غذایی

پیشنیاز	تعداد ساعات			تعداد واحد			عنوان درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری	جمع	عملی	نظری		
-	۴۸	-	۴۸	۳	-	۳	پدیده های انتقال در صنایع غذایی	۲-۱
-	۴۸	-	۴۸	۳	-	۳	عملیات واحد پیشرفته	۲-۲
-	۴۸	۱۶	۳۲	۲	۱	۱	کاربرد نرم افزارهای محاسباتی در صنایع غذایی	۲-۳
	۱۴۴	۱۶	۱۲۸	۸	۱	۷	جمع	



جدول شماره: ۲-۱

جدول دروس اختیاری - تخصصی گرایش صنایع غذایی (۵ واحد از بین واحدهای زیر)

پیشنیاز	تعداد ساعات			تعداد واحد			عنوان درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری	جمع	عملی	نظری		
	۶۴	۳۳	۳۳	۳	۱	۲	محاسبات عددی	۲-۴
	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	خوردگی در صنایع غذایی	۲-۵
	۶۴	۳۳	۳۳	۳	۱	۲	روشهای پیشرفته آماری در صنایع غذایی	۲-۶
	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	فناوریهای نوین در بسته‌بندی مواد غذایی	۲-۷
	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	اتوماسیون در صنایع غذایی	۲-۸
	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	حسگرها در صنایع غذایی	۲-۹
	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	روش تحقیق	۲-۱۰
	۶۴	۳۳	۳۳	۳	۱	۲	رئولوژی مواد غذایی	۲-۱۱
	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	شیمی فیزیک فرآیندهای غذایی	۲-۱۲
	۶۴	۳۳	۳۳	۳	۱	۲	اصول طراحی تجهیزات صنایع غذایی	۲-۱۳
	۶۴	۳۳	۳۳	۳	۱	۲	مدلسازی شبکه های عصبی و فازی	۲-۱۴
	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	کاربرد نانو فناوری در صنایع غذایی	۲-۱۵
	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	فرآوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی	۲-۱۶
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	فرایندهای غیر حرارتی مواد غذایی	۲-۱۷
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	صنایع غذایی پیشرفته	۲-۱۸
--	۳۳	-	۳۳	۲	-	۲	مدل سازی مقدماتی	۲-۱۹
--	۴۸	-	۴۸	۳	-	۳	ریاضیات ۳	۲-۲۰
--	-	-	-	۱	-	۱	سمینار ۲	۲-۲۱

