



دروس تخصصی الزامی (۶-۸ واحد)

نام درس	تعداد واحد		پیش نیاز	هم نیاز
	نظری	عملی		
اثر فرایند بر کیفیت مواد غذایی	۲	-		
فرمولاسیون فرآورده های غذایی	۲	-		
فناوری های پیشرفته مواد غذایی	۲	-		
کاربرد آنزیم ها در فناوری مواد غذایی	۲	-		

دروس آزمون جامع و رساله (۱۹ واحد)

نام درس	تعداد واحد		پیش نیاز	هم نیاز
	نظری	عملی		
آزمون جامع	-	-	بعد از گذراندن واحدهای جبرانی و تخصصی	
رساله	-	۲۱-۱۸	بعد از موفقیت در آزمون جامع	

دروس جبرانی (حداقل ۶ واحد)

نام درس	تعداد واحد		پیش نیاز	هم نیاز
	نظری	عملی		
تکنولوژی صنایع غذایی- قند و غلات (جبرانی)	۲	-		
روش تحقیق، مقاله و رساله نویسی پیشرفته (جبرانی)	۲	-	الزامی	
زبان تخصصی پیشرفته (جبرانی)	۲	-	الزامی	
تکنولوژی صنایع غذایی-روغن و گوشت (جبرانی)	۲	-		
اصول و نگهداری مواد غذایی و صنایع کنسرو (جبرانی)	۲	-		

دروس تخصصی اختیاری (۹-۱۰ واحد از دروس زیر بایستی
گذرانده شود)

نام درس	تعداد واحد		پیش نیاز	هم نیاز
	نظری	عملی		
ارزیابی بافتهای مایع و جامد در صنایع غذایی	۲	۱		
ارزیابی حسی پیشرفته	۲	۱		
ایمنی غذایی (سلامت و کیفیت مواد غذایی)	۲	-		
برهمکنش ها در مواد غذایی	۲	-		
بیوتکنولوژی مواد غذایی	۲	۱		
تکنولوژی فرآورده های پروبیوتیک و سین بیوتیک	۲	-		
جداسازی پیشرفته در صنایع غذایی	۲	۱		
روش های پیشرفته آزمایشگاهی	۲	۱		
روشهای پیشرفته آماری در صنایع غذایی	۲	۱		
روشهای پیشرفته حرارتی	۲	-		
سامانه های رسانش ترکیبات زیست	۲	-		
سمینار ۲	۱	-		
صنایع بسته بندی پیشرفته	۳	-		
طعم های غذایی	۲	-		
فراوری پیشرفته آبزیان	۲	-		
فراوری غذا با استفاده از ماکروویو	۲	-		
فراوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی	۲	-		
فرایندهای غیر حرارتی مواد غذایی	۳	-		
قوانین و سیستمهای ملی و بین المللی	۲	-		
موضوعات خاص (مسئله مخصوص)	۲	-		
میکرو و نانوساختارهای غذایی	۲	-		
نانوفناوری در صنایع غذایی	۲	-		
ویژگیهای عملکردی ترکیبات مواد غذایی	۲	۱		

جمع واحدهای دوره آموزشی

نام درس	تعداد واحد	
	نظری	عملی
دروس تخصصی الزامی	۸-۶	-
دروس تخصصی اختیاری	۱۰-۹	-
امتحان جامع	-	-
رساله	-	۱۸-۲۱
جمع واحدها	۳۶	

*** توجه: دانشجویانی که در مقاطع قبلی درس انس با قرآن کریم را نگذرانده اند، بایستی این درس را اخذ و پاس نمایند.