



جمهوری اسلامی ایران

وزارت علوم، تحقیقات و فناوری

## برنامه درسی

(بازنگری شده)

دوره: کارشناسی ارشد

رشته: علوم و مهندسی صنایع غذایی

با چهار گرایش:



– صنایع غذایی

– شیمی مواد غذایی

– فناوری مواد غذایی

– زیست فناوری مواد غذایی

گروه: مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی

مصوب جلسه شماره ۶۱ مورخ ۱۳۹۴/۱۲/۹

کمیسیون برنامه ریزی آموزشی

## فصل دوم: جداول 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: ۴

جدول دروس الزامی - تخصصی گرایش فناوری مواد غذایی

پیشنیاز	تعداد ساعات			تعداد واحد			عنوان درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری	جمع	عملی	نظری		
-	۳۲	-	۳۲	۲	-	۲	صنایع غذایی پیشرفته	۴-۱ رجوع به ردیف ۲-۱۸
-	۳۲	-	۳۲	۲	-	۲	فرایندهای غیرحرارتی مواد غذایی	۴-۲ رجوع به ردیف ۲-۱۷
-	۳۲	-	۳۲	۲	-	۲	فناوری های نوین در بسته بندی مواد غذایی	۴-۳ رجوع به ردیف ۲-۷
-	۳۲	-	۳۲	۲	-	۲	فراوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی	۴-۴ رجوع به ردیف ۲-۱۶
--	۱۲۸	-	۱۲۸	۸	-	۸	جمع	

## جدول شماره: ۴-۱

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

ردیف	عنوان درس	تعداد واحد			تعداد ساعات		
		نظری	عملی	جمع	نظری	عملی	جمع
۴-۵	اثر فرایندها بر میکروارگانیسم ها و آنزیم ها	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۶	فناوری و نوآوری فرایندهای شیر	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۷	فناوری های پیشرفته در صنایع گوشت	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۸	فناوری های نوین در صنایع روغن	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۹	فناوری های پیشرفته در صنایع غلات	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۱۰	فناوری و نوآوری فرایندهای نوشیدنی های غیر الکلی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۱۱	حسگرها در صنایع غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۱۲	فناوریهای پیشرفته در خشک کردن مواد غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۱۳	روشهای جداسازی در صنایع غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۱۴	رجوع به ردیف ۲-۶	۲	۱	۳	۳۲	۳۲	۶۴
۴-۱۵	رجوع به ردیف ۲-۱۰	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۱۶	روش تحقیق	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۱۷	امولسیون های غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۱۸	رجوع به ردیف ۲-۱۱	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۱۸	رجوع به ردیف ۲-۱۵	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۱۹	کاربرد نانوفناوری در صنایع غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۱۹	کاربرد آنزیم ها در فرآوری مواد غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۲۰	فناوری شکر و شیرین کننده ها	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۲۱	اصول و مباحث کاربرد هیدروکلوئیدهای غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۲۲	صنایع فرآورده های شیلانی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۲۳	رجوع به ردیف ۲-۲۱	۱	-	۱	-	-	-
۴-۲۴	رجوع به ردیف ۲-۱۲	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۲۵	رجوع به ردیف ۳-۱۹	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۲۶	اصول استاندارد	۱	-	۱	۱۶	-	۱۶
۴-۲۷	مبانی سیاست گذاری ملی و بین المللی در صنایع غذایی	۲	-	۲	۳۲	-	۳۲
۴-۲۸	استاندارد سازی در صنایع غذایی	۲	۱	۳	۳۲	۳۲	۶۴
۴-۲۹	تدوین استاندارد در سازمانهای مرجع بین المللی، منطقه ای و ملی	۲	۱	۳	۳۲	۳۲	۶۴
۴-۳۰	اصول استاندارد در آزمایشگاههای مواد غذایی	۲	۱	۳	۳۲	۳۲	۶۴