

دوره کارشناسی ارشد « مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی - گرایش تکنولوژی مواد غذایی ورودی ۹۱

ردیف	دروس الزامی (۲۵ واحد)	تعداد واحد		ردیف	دروس انتخابی (۷ واحد)	زمان ارائه	پیشنیاز	تعداد واحد		ردیف	دروس الزامی (۲۵ واحد)
		نظری	عملی					نظری	عملی		
۱	میکروبیولوژی صنعتی	۲	۱	۹	آمار کاربردی	ترم ۱	-	۱	۲	-	۱
۲	شیمی مواد غذایی تکمیلی	۳	-	۱۰	صنایع لبنی تکمیلی	ترم ۱	-	-	۳	-	۲
۳	روشهای نوین آزمایشگاهی	۱	۲	۱۱	صنایع روغن تکمیلی	ترم ۱ یا ترم ۲	-	۲	۱	۲	۳
۴	مهندسی صنایع غذایی تکمیلی	۳	-	۱۲	صنایع گوشت تکمیلی	ترم ۲ یا ترم ۳	-	-	۳	-	۴
۵	خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	۲	۱	۱۳	توکسیکولوژی مواد غذایی	ترم ۲ یا ترم ۳	-	۱	۲	-	۵
۶	فرآیند مواد غذایی تکمیلی	۲	۱	۱۴	تکنولوژی قند های مایع	ترم ۳	-	۱	۲	-	۶
۷	سمینار (۱)	۱	-	۱۵	صنایع غلات تکمیلی	ترم ۳	-	-	۱	۵	۷
۸	پایان نامه	-	۶	۱۶	تغذیه تکمیلی	ترم ۴	-	۶	-	۲	۸
<p>مجموع دروس الزامی : ۲۵ واحد دروس انتخابی (اختیاری) : ۷ واحد دروس جبرانی : بنا به تشخیص گروه مجموع واحد ها : ۳۲ واحد + دروس جبرانی</p>											
<p>نکات مهم در مورد دروس جبرانی و انتخابی (اختیاری) :</p> <p>۱- اخذ درس طرح آزمایشات کشاورزی (۲+۱ واحد) به صورت جبرانی در ترم اول ، برای کلیه دانشجویانی که در دوره کارشناسی درس مذکور را نگذرانده اند ، ضروری است .</p> <p>۲- دروس انتخابی (اختیاری) از میان جدول دروس انتخابی (اختیاری) در هر ترم توسط گروه صنایع غذایی ارائه می شود .</p> <p>۳- دانشجویانی که مدرک کارشناسی آنها غیر مرتبط (نامتجانس) است در ترم اول ملزم به گذراندن دروس جبرانی هستند . سقف دروس جبرانی ۱۲ واحد است که بنا به تشخیص مدیر گروه ، براساس دروس گذرانده شده قبلی دانشجویان ، از میان موارد زیر اخذ می شود :</p> <p>- شیمی مواد غذایی ، میکروبیولوژی مواد غذایی ، اصول مهندسی صنایع غذایی ۱ ، اصول نگهداری مواد غذایی .</p> <p>۴- کلیه دانشجویان ملزم به گذراندن درس روش تحقیق در ترم دوم می باشند . اخذ ۵ واحد باقی مانده دروس انتخابی (اختیاری) با توجه به دروس ارائه شده توسط گروه امکان پذیر است .</p>											
۱۷	فیزیولوژی پس از برداشت	۳	-	۱۷	فیزیولوژی پس از برداشت						
۱۸	روش تحقیق	۲	-	۱۸	روش تحقیق						
۱۹	بسته بندی مواد غذایی تکمیلی	۲	-	۱۹	بسته بندی مواد غذایی تکمیلی						
۲۰	محاسبات مهندسی صنایع غذایی	۲	-	۲۰	محاسبات مهندسی صنایع غذایی						
۲۱	تضمین کیفیت ، قوانین و استانداردهای ملی و بین المللی	۲	-	۲۱	تضمین کیفیت ، قوانین و استانداردهای ملی و بین المللی						
۲۲	خوردگی در صنایع غذایی	۲	-	۲۲	خوردگی در صنایع غذایی						
۲۳	بیولوژی مولکولی میکروارگانیسمها	۲	-	۲۳	بیولوژی مولکولی میکروارگانیسمها						
۲۴	فیزیولوژی میکروارگانیسمها	۲	-	۲۴	فیزیولوژی میکروارگانیسمها						
۲۵	میکروبیولوژی مواد غذایی تکمیلی	۲	-	۲۵	میکروبیولوژی مواد غذایی تکمیلی						
۲۶	قارچ شناسی	۲	-	۲۶	قارچ شناسی						
۲۷	شیمی فرآورده های غلات	۲	-	۲۷	شیمی فرآورده های غلات						
۲۸	مبانی شیمی فیزیک	۳	-	۲۸	مبانی شیمی فیزیک						
۲۹	شیمی کلونیدها	۲	-	۲۹	شیمی کلونیدها						
۳۰	شیمی فرآورده های گوشتی	۲	-	۳۰	شیمی فرآورده های گوشتی						
۳۱	پروژه	۲	-	۳۱	پروژه						
۳۲	سمینار (۲)	۱	-	۳۲	سمینار (۲)						