

چارت تحصیلی رشته علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) مقطع کارشناسی ارشد ناپیوسته

ترم سوم				
ردیف	نام درس	واحد		
		نظری	عملی	جمع کل
۱۲	فرآیندهای پیشرفته مواد غذایی	۳	-	۳
۱۳	نقش و کاربرد آنزیم ها در فرآوری مواد غذایی	۲	-	۲
۱۴	تکنولوژی گوشت پیشرفته	۲	-	۲
۱۵	مباحث ویژه در صنایع غذایی	۲	-	۲

ترم اول				
ردیف	نام درس	واحد		
		نظری	عملی	جمع کل
۱	میکروبیولوژی مواد غذایی پیشرفته	۲	۱	۳
۲	سمینار صنایع غذایی	۱	-	۱
۳	شیمی مواد غذایی پیشرفته	۲	-	۲
۴	کنترل کیفی مواد غذایی	۲	-	۲
۵	سیستم های اطلاع رسانی پزشکی	۰/۵	۰/۵	۱

ترم چهارم				
ردیف	نام درس	واحد		
		نظری	عملی	جمع کل
۱۶	پایان نامه	-	۶	۶

ترم دوم				
ردیف	نام درس	واحد		
		نظری	عملی	جمع کل
۶	طرح آزمایشات کنترل کیفی مواد غذایی	۳	-	۳
۷	بیوتکنولوژی مواد غذایی پیشرفته	۲	-	۲
۸	مهندسی صنایع غذایی پیشرفته	۲	-	۲
۹	روش تحقیق	۲	-	۲
۱۰	ایمنی مواد غذایی	۲	-	۲
۱۱	تجزیه دستگاهی پیشرفته	۱	۱	۲

* کلیه دانشجویان ملزم به گذراندن دروس پیش نیاز الزامی (ردیف ۴ - ۵ - ۹) می باشند.