

برنامه آموزشی دانشجویان دوره کارشناسی رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی

نیم‌سال تحصیلی دوم				نیم‌سال تحصیلی اول					
تعداد واحد			پیش-نیاز	نام درس	تعداد واحد			پیش‌نیاز	نام درس
جمع	عملی	نظری			جمع	عملی	نظری		
۳	-	۳	۱	ریاضیات ۲ (۷)	۳	-	۳	-	ریاضی عمومی (۱)
۳	۱	۲	۱	آمار و احتمالات (۸)	۳	۱	۲	-	شیمی عمومی (۲)
۳	۱	۲	-	میکروبیولوژی عمومی (۹)	۳	-	۳	-	بیولوژی سلولی (۳)
۳	۱	۲	۲	شیمی آلی (۱۰)	۳	-	۳	-	زبان انگلیسی (۴)
۳	۱	۲	۲	شیمی تجزیه (۱۱)	۱	۱	-	-	تربیت بدنی ۱ (۵)
۲	-	۲	-	اندیشه ۱ (۱۲)	۲	-	۲	-	اخلاق کاربردی (۶)
جمع واحد: ۱۷				جمع واحد: ۱۵					

نیم‌سال تحصیلی چهارم				نیم‌سال تحصیلی سوم					
تعداد واحد			پیش-نیاز	نام درس	تعداد واحد			پیش‌نیاز	نام درس
جمع	عملی	نظری			جمع	عملی	نظری		
۳	-	۳	۱۳	اصول مهندسی صنایع غذایی ۲ (۱۹)	۳	-	۳	۱	اصول مهندسی صنایع غذایی ۱ (۱۳)
۲	-	۲	۱۴	شیمی مواد غذایی ۲ (۲۰)	۳	-	۳	۱۳	شیمی مواد غذایی ۱ (۱۴)
۲	۱	۱	۱۵	میکروبیولوژی مواد غذایی ۲ (۲۱)	۳	۱	۲	۹	میکروبیولوژی مواد غذایی ۱ (۱۵)
۳	۱	۲	-	فیزیک عمومی (۲۲)	۳	-	۳	۱۳	بیوشیمی (۱۶)
۳	۱	۲	-	کاربرد کامپیوتر (۲۳)	۲	-	۲	-	دانش خانواده و جمعیت (۱۷)
۳	-	۳	۳	علوم پایه کشاورزی (۲۴)	۳	-	۳	-	زبان فارسی (۱۸)
۲	-	۲	-	تکنولوژی پس از برداشت (۲۵)					
جمع واحد: ۱۸				جمع واحد: ۱۷					

نیم‌سال تحصیلی ششم				نیم‌سال تحصیلی پنجم					
تعداد واحد			پیش-نیاز	نام درس	تعداد واحد			پیش‌نیاز	نام درس
جمع	عملی	نظری			جمع	عملی	نظری		
۳	۱	۲	۲۰	تکنولوژی روغن های خوراکی (۳۳)	۳	-	۳	۲۰ و ۲۱	اصول نگهداری مواد غذایی (۲۶)
۳	۱	۲	۱۹	عملیات واحد در مهندسی صنایع غذایی (۳۴)	۳	۱	۲	۸	طرح آزمایشات در صنایع غذایی (۲۷)
۳	۱	۲	۲۷	کنترل کیفیت مواد غذایی (۳۵)	۳	۱	۲	۲۰	تکنولوژی غلات (۲۸)
۳	۱	۲	۲۶	کنسروسازی (۳۶)	۲	-	۲	۲۰ و ۲۱	تکنولوژی شیر و فرآورده‌ها ۱ (۲۹)
۳	۱	۲	۲۹	تکنولوژی شیر و فرآورده‌ها ۲ (۳۷)	۳	۲	۱	۲۰ و ۱۱	تجزیه مواد غذایی (۳۰)
۲	-	۲	-	تاریخ صدر اسلام (۳۸)	۲	۱	۱	-	رسم فنی و نقشه کشی (۳۱)
۱	۱	-	-	تربیت بدنی ۲ (۳۹)	۲	-	۲	-	انقلاب (۳۲)
جمع واحد: ۱۸				جمع واحد: ۱۸					

تایستان (۴۰) کارورزی ۱ (۳ واحد عملی)

نیم‌سال تحصیلی هشتم				نیم‌سال تحصیلی هفتم					
تعداد واحد			پیش-نیاز	نام درس	تعداد واحد			پیش‌نیاز	نام درس
جمع	عملی	نظری			جمع	عملی	نظری		
۲	-	۲	۲۰	صنایع آشامیدنی‌ها (۴۸)	۳	۱	۲	۱۳	تکنولوژی قند (۴۱)
۳	-	۳	-	اقتصاد و مدیریت صنعتی (۴۹)	۳	۱	۲	۳۴	اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی (۴۲)
۳	۳	-	-	کارورزی ۲ (۵۰)	۳	۱	۲	۲۰ و ۲۱	تکنولوژی گوشت و شیلات (۴۳)
۲	-	۲	۲۰ و ۲۶	اصول بسته بندی مواد غذایی بیولوژیک (۵۱)	۲	-	۲	۲۱	صنایع تخمیری (۴۴)
۲	۲	-	-	عملیات کارگاهی (۵۲)	۳	-	۳	۲۰	تغذیه (۴۵)
۲	-	۲	۹	بهداشت و ایمنی (۵۳)	۲	-	۲	۱۱	تصفیه آب و فاضلاب (۴۶)
۲	-	۲	-	تفسیر نهج البلاغه (۵۴)	۲	-	۲	-	اندیشه ۲ (۴۷)
جمع واحد: ۱۶				جمع واحد: ۱۸					

جمع کل واحد: ۱۴۰. اختیاری تخصصی ۹ واحد، علوم پایه ۳۲ واحد، تخصصی اجباری ۷۷، عمومی ۲۲ واحد (۱۲ واحد از گروه معارف و ۱۰ واحد بقیه عمومی)