

سال تحصیلی ۹۱ - ۱۳۹۰

نوع دروس	تعداد واحدها
دروس عمومی	۲۱
دروس علوم پایه	۳۵
دروس اصلی	۱۷
دروس تخصصی الزامی	۵۹
دروس تخصصی انتخابی	۹
جمع کل واحدها	۱۴۱

ترم اول

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	پیش نیاز	نوع درس
۱	ریاضیات ۱	۳	-	-	علوم پایه
۲	شیمی عمومی	۳	-	-	علوم پایه
۳	زیست شناسی	۲	-	-	علوم پایه
۴	آزمایشگاه زیست شناسی	-	۱	-	علوم پایه
	جمع واحد	۹			

ترم دوم

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	پیش نیاز	نوع درس
۱	ریاضیات ۲	۳	-	ریاضیات ۱	علوم پایه
۲	شیمی آلی	۲	۱	شیمی عمومی	علوم پایه
۳	فیزیک عمومی	۲	۱	-	علوم پایه
۴	میکروبیولوژی عمومی	۲	۱	زیست شناسی	علوم پایه
	جمع واحد	۱۲			

ترم سوم

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	پیش نیاز	نوع درس
۱	بیوشیمی عمومی	۳	-	شیمی آلی	علوم پایه
۲	شیمی تجزیه	۲	۱	شیمی عمومی	علوم پایه
۳	میکروبیولوژی مواد غذایی	۳	۱	میکروبیولوژی عمومی	تخصصی الزامی
۴	رسم فنی	۱	۱	-	علوم پایه
۵	فیزیک الکتریسیته و مغناطیس	۲	۱	ریاضیات ۱	علوم پایه
	جمع واحد	۱۵			

ترم چهارم

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	پیش نیاز	نوع درس
۱	علوم باغی	۲	-	زیست شناسی	اصلی
۲	علوم دامی	۲	-	زیست شناسی	اصلی
۳	علوم زراعی	۲	-	زیست شناسی	اصلی
۴	آمار و احتمالات	۲	۱	ریاضیات ۱	علوم پایه
۵	شیمی مواد غذایی	۴	-	بیوشیمی عمومی	تخصصی الزامی
	جمع واحد	۱۳			

ترم پنجم

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	پیش نیاز	نوع درس
۱	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	-	شیمی مواد غذایی - میکروبیولوژی مواد غذایی	تخصصی الزامی
۲	تجزیه مواد غذایی	۱	۲	شیمی مواد غذایی	تخصصی الزامی
۳	تغذیه	۴	-	شیمی مواد غذایی	تخصصی الزامی
۴	تکنولوژی روغن	۲	۱	شیمی مواد غذایی	تخصصی الزامی
۵	عملیات کارگاهی	-	۲	-	اصلی
	جمع واحد	۱۵			

ترم ششم

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	پیش نیاز	نوع درس
۱	صنایع لبنی ۱	۳	-	اصول نگهداری مواد غذایی	تخصصی الزامی
۲	اصول بسته بندی مواد غذایی	۲	-	اصول نگهداری مواد غذایی شیمی مواد غذایی	تخصصی انتخابی
۳	کنسرو سازی	۳	۱	اصول نگهداری مواد غذایی	تخصصی الزامی
۴	اصول مهندسی صنایع غذایی ۱	۳	-	فیزیک الکتریسیته و مغناطیس - ریاضیات ۲	تخصصی الزامی
۵	کنترل کیفی مواد غذایی	۲	۱	آمار و احتمالات - اصول نگهداری مواد غذایی	تخصصی الزامی
	جمع واحد	۱۵			

ترم هفتم

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	پیش نیاز	نوع درس
۱	تکنولوژی غلات	۳	۱	شیمی مواد غذایی	تخصصی الزامی
۲	سمینار	۱	-	-	سمینار پس از اخذ حداقل ۱۰۰ واحد
۳	اقتصاد و مدیریت صنعتی	۳	-	-	اصلی
۴	عملیات صنایع غذایی	-	۲	-	تخصصی الزامی پس از اخذ حداقل ۶۰ واحد
۵	اصول مهندسی صنایع غذایی ۲	۳	-	اصول مهندسی صنایع غذایی ۱ - اصول نگهداری مواد غذایی	تخصصی الزامی
	جمع واحد	۱۳			

ترم هشتم

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	پیش نیاز	نوع درس
۱	اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی	۲	۱	اصول مهندسی صنایع غذایی ۲	تخصصی الزامی
۲	صنایع لبنی ۲	۲	۱	صنایع لبنی ۱	تخصصی الزامی
۳	بهداشت و سلامت غذا	۲	-	میکروبیولوژی مواد غذایی	اصلی
۴	اصول عمل آوری خشکبار	۱	۱	اصول نگهداری مواد غذایی	تخصصی انتخابی
۵	کارآموزی	-	۲	-	تخصصی الزامی پس از اخذ حداقل ۱۱۰ واحد
۶	صنایع تخمیری	۲	-	میکروبیولوژی مواد غذایی	تخصصی انتخابی
	جمع واحد	۱۴			

ترم نهم

ردیف	نام درس	واحد نظری	واحد عملی	پیش نیاز	نوع درس
۱	تکنولوژی قند	۳	۱	اصول مهندسی صنایع غذایی ۲	تخصصی الزامی
۲	صنایع گوشت و شیلات	۳	۱	شیمی مواد غذایی	تخصصی الزامی
۳	بازاریابی و صادرات	۲	-	اقتصاد و مدیریت صنعتی	اصلی
۴	کاربرد کامپیوتر در صنایع غذایی	۱	۱	-	اصلی
۵	بهداشت و ایمنی کارخانه	۲	-	میکروبیولوژی مواد غذایی	تخصصی انتخابی
	جمع واحد	۱۴			