

برنامه هشت ترمی مقطع کارشناسی پیوسته علوم و مهندسی صنایع غذایی - دانشکده صنایع غذایی بهار

شماره درس	ترم یک	نظری	عملی	پیشنیاز	شماره درس	ترم سه	نظری	عملی	پیشنیاز	شماره درس	ترم دو	نظری	عملی	پیشنیاز	شماره درس	ترم چهار	نظری	عملی	پیشنیاز
۱۵	ریاضیات ۱	۳	-	-	۳۰	شیمی مواد غذایی ۱	۳	-	همزمان با ۱۳	۳۱	شیمی مواد غذایی ۲	۲	-	۳۰					
۱۹	شیمی عمومی	۲	۱	-	۲۸	میکروبیولوژی مواد غذایی ۱	۲	۱	۲۲	۲۹	میکروبیولوژی مواد غذایی ۲	۱	۱	۲۸					
۲۰	فیزیک عمومی	۲	۱	-	۱۳	بیوشیمی	۳	-	۱۷	۲۴	طرح آزمایشات	۲	۱	۱۱					
۲۱	بیولوژی سلولی	۳	-	-	۱۱	آمار و احتمالات	۲	۱	۱۵	۲۳	اقتصاد و مدیریت صنعتی	۳	-	-					
۱۲	کاربرد کامپیوتر	۲	۱	-	۲۶	تولید محصولات کشاورزی و دامی	۳	-	۲۱	۲۵	تکنولوژی پس از برداشت	۲	۱	-					
۶	زبان فارسی	۳	-	-	۱	انقلاب اسلامی ایران	۲	-	-	۲۷	عملیات کارگاهی	-	۲	-					
۱	تاریخ فرهنگ و تمدن اسلامی	۲	-	-	۸	تربیت بدنی ۱	-	۱	-	۱۰	دانش خانواده و جمعیت	۲	-	-					
										۳	اندیشه اسلامی ۲	۲	-	-					
	جمع کل	۱۷	۳	۲۰		جمع کل	۱۵	۴	۱۹		جمع کل	۱۴	۵	۱۹					

شماره درس	ترم پنج	نظری	عملی	پیشنیاز	شماره درس	ترم شش	نظری	عملی	پیشنیاز	شماره درس	ترم هفت	نظری	عملی	پیشنیاز	شماره درس	ترم هشت	نظری	عملی	پیشنیاز
۳۳	تجزیه مواد غذایی	۱	۲	۳۱ و ۱۸	۳۶	اصول مهندسی ۲	۳	-	۳۲	۳۸	تکنولوژی روغن	۲	۱	۳۱	۴۷	اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی	۲	۱	۴۶
۳۴	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	-	۳۱ و ۲۹ و ۲۸	۴۲	کنسروسازی	۲	۱	۳۴	۴۳	تکنولوژی قند	۲	۱	۳۲	۴۸	تغذیه	۳	-	۳۱
۳۹	تکنولوژی غلات	۲	۱	۳۱	۴۵	آشنامیدنی ها	۲	-	۳۱	۴۰	تکنولوژی شیر و فرآورده‌ها	۳	-	۳۱ و ۲۹ و ۲۸	۳۷	تکنولوژی گوشت و شبلیات	۲	۱	۳۱ و ۲۹ و ۲۸
۳۲	اصول مهندسی ۱	۳	-	۱۵	۴۴	اصول بسته بندی مواد غذایی	۲	-	۳۱ و ۳۶	۴۱	عملیات تکنولوژی شیر	-	۱	۳۱ و ۲۹ و ۲۸	۵۰	کارآموزی ۲	-	۳	-
۴۹	کنترل کیفیت مواد غذایی	۳	-	۲۴	۳۵	کارآموزی ۱	-	۳	-	۴۶	عملیات واحد مهندسی	۳	-	۳۶		درس انتخابی	۲	-	-
۴	آیین زندگی	۲	-	-		درس انتخابی	۲	-	-		درس انتخابی	۲	-	-					
۹	تربیت بدنی ۲	-	۱	-	۵	تفسیر موضوعی قرآن	۲	-	-										
	جمع کل	۱۴	۴	۱۸		جمع کل	۱۳	۴	۱۷		جمع کل	۱۲	۳	۱۵		جمع کل	۹	۵	۱۴

دروس عمومی ۲۲ واحد

دروس علوم پایه ۳۵ واحد

دروس تخصصی - الزامی ۷۷ واحد

دروس تخصصی - انتخابی ۶ واحد

مجموع ۱۴۰ واحد