**گروه آموزشی علوم وصنایع غذایی (19/6/1401)**

**برنامه چهارساله دوره کارشناسی (ورودی97) به بعد**

**ترم اول**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| نام درس | کل واحد | نظری | عملی | نوع درس | پیش نیاز |
| ریاضی عمومی | 3 | 3 | - | علوم پایه | - |
| شیمی عمومی | 3 | 2 | 1 | علوم پایه | - |
| بیولوژی سلولی | 3 | 3 | - | علوم پایه | - |
| اندیشه اسلامی(1)  | 2 | 2 | - | عمومی | - |
| تربیت بدنی (1) | 1 | - | 1 | عمومی | - |
| کاربرد کامپیوتر | 3 | 2 | 1 | علوم پایه | - |
| رسم فنی و نقشه کشی | 2 | 1 | 1 | علوم پایه | - |

مجموع واحد : 17

**ترم دوم**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| نام درس | کل واحد | نظری | عملی | نوع درس | پیش نیاز |
| آمار و احتمالات | 3 | 2 | 1 | علوم پایه | ریاضی عمومی |
| شیمی آلی | 3 | 2 | 1 | علوم پایه | شیمی عمومی |
| میکروبیولوژی عمومی | 3 | 2 | 1 | علوم پایه | - |
| اقتصاد و مدیریت صنعتی | 3 | 3 | - | تخصصی الزامی | - |
| ورزش 1 | 1 | - | 1 | عمومی | - |
| فیزیک عمومی | 3 | 2 | 1 | علوم پایه | - |
| اندیشه اسلامی 2 | 2 | 2 | - | عمومی | - |

مجموع واحد: 18

**ترم سوم**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| نام درس | کل واحد | نظری | عملی | نوع درس | پیش نیاز |
| بیوشیمی عمومی | 3 | 3 | - | علوم پایه | شیمی آلی |
| میکروبیولوژی موادغذایی(1) | 3 | 2 | 1 | تخصصی الزامی | میکروبیولوژی عمومی |
| شیمی مواد غذایی(1) | 3 | 3 | - | تخصصی الزامی | همزمان با بیوشیمی عمومی |
| شیمی تجزیه | 3 | 2 | 1 | علوم پایه | شیمی عمومی |
| آیین زندگی | 2 | 2 | - | عمومی | - |
| طرح آزمایشات در صنایع غذایی | 3 | 2 | 1 | تخصصی الزامی | آمار و احتمالات |

مجموع واحد : 17

**ترم چهارم**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| نام درس | کل واحد | نظری | عملی | نوع درس | پیش نیاز |
| علوم پایه کشاورزی | 3 | 3 | - | تخصصی الزامی | بیولوژی سلولی |
| میکروبیولوژی موادغذایی (2) | 2 | 1 | 1 | تخصصی الزامی | میکروبیولوژی موادغذایی (1) |
| زبان انگلیسی | 3 | 3 | - | عمومی | - |
| تکنولوژی پس از برداشت | 2 | 2 | - | تخصصی الزامی | -  |
| شیمی مواد غذایی(2) | 2 | 2 | - | تخصصی الزامی | شیمی مواد غذایی(1) |
| عملیات کارگاهی | 2 | - | 2 | تخصصی الزامی | - |
| انقلاب اسلامی ایران | 2 | 2 | - | عمومی | - |
| دانش خانواده و جمعیت | 2 | 2 | - | عمومی | - |

مجموع واحد : 18

**ترم پنجم**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| نام درس | کل واحد | نظری | عملی | نوع درس | پیش نیاز |
| تجزیه موادغذایی | 3 | 1 | 2 | تخصصی الزامی | شیمی موادغذایی(2)، شیمی تجزیه |
| اصول نگهداری موادغذایی | 3 | 3 | - | تخصصی الزامی | شیمی موادغذایی2 ،میکروبیولوژی مواد غذایی2  |
| تکنولوژی روغن های خوراکی | 3 | 2 | 1 | تخصصی الزامی | شیمی موادغذایی(2) |
| اصول مهندسی صنایع غذایی (1) | 3 | 3 | - | تخصصی الزامی | ریاضی عمومی |
| کنترل کیفیت مواد غذایی | 3 | 2 | 1 | تخصصی الزامی | طرح آزمایشات در صنایع غذایی |
| تاریخ فرهنگ و تمدن اسلامی | 2 | 2 | - | عمومی | - |

مجموع واحد :17

**ترم ششم**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| نام درس | کل واحد | نظری | عملی | نوع درس | پیش نیاز |
| کنسروسازی | 3 | 2 | 1 | تخصصی الزامی  | اصول نگهداری موادغذایی |
| تکنولوژی غلات | 3 | 2 | 1 | تخصصی الزامی | شیمی موادغذایی(2) |
| تکنولوژی گوشت و شیلات | 3 | 2 | 1 | تخصصی الزامی | شیمی مواد غذایی(2)، میکروبیولوژی مواد غذایی2 |
| اصول مهندسی صنایع غذایی(2) | 3 | 3 | - | تخصصی الزامی | اصول مهندسی صنایع غذایی (1) |
| زبان فارسی | 3 | 3 | - | عمومی | - |
| تکنولوژی شیر و فراورده ها 1 | 2 | 2 | - | تخصصی الزامی | شیمی مواد غذایی(2)، میکروبیولوژی مواد غذایی2 |

مجموع واحد :17

**ترم تابستان**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| نام درس | کل واحد | نظری | عملی | نوع درس | پیش نیاز |
| کارورزی 1 | 3 | - | 3 | تخصصی الزامی | - |

* قابل توجه دانشجویان محترم، تعداد واحدهای دروس تخصصی اختیاری برای دوره کارشناسی صنایع غذایی 9 واحد می­باشد و دروس ارائه شده توسط گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی از ورودی 98 به بعد، 11 واحد می­باشد لذا شما می­توانید به اختیار یک درس دو واحدی از دروس تخصصی انتخابی را اخذ ننمایید.

**ترم هفتم**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| نام درس | کل واحد | نظری | عملی | نوع درس | پیش نیاز |
| تکنولوژی شیر و فراورده ها2 | 3 | 2 | 1 | تخصصی الزامی | تکنولوژی شیر و فراورده ها 1 |
| زبان انگلیسی تخصصی | 2 | 2 | - | تخصصی انتخابی | زبان انگلیسی |
| صنایع تخمیری | 2 | 2 | - | تخصصی انتخابی | میکروبیولوژی مواد غذایی 2 |
| عملیات واحد در مهندسی صنایع غذایی | 3 | 2 | 1 | تخصصی الزامی | اصول مهندسی صنایع غذایی (2) |
| تکنولوژی قند | 3 | 2 | 1 | تخصصی الزامی | اصول مهندسی صنایع غذایی(1) |
| تغذیه | 3 | 3 | - | تخصصی الزامی | شیمی مواد غذایی(2) |
| اصول بسته بندی مواد غذایی و بیولوژیک | 2 | 2 | - | تخصصی الزامی | شیمی مواد غذایی (2) و اصول نگهداری موادغذایی |
| سمینار | 1 | 1 | - | تخصصی انتخابی | - |

مجموع واحد : 17

**ترم هشتم**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| نام درس | کل واحد | نظری | عملی | نوع درس | پیش نیاز |
| اصول طراحی کارخانجات مواد غذایی | 3 | 2 | 1 | تخصصی الزامی | عملیات واحد در مهندسی صنایع غذایی |
| اصول فراوری خشکبار | 2 | 1 | 1 | تخصصی انتخابی | اصول نگهداری مواد غذایی- اصول مهندسی صنایع غذایی 1 |
| بهداشت و ایمنی مواد غذایی | 2 | 2 | - | تخصصی انتخابی | میکروبیولوژی عمومی |
| پروژه | 2 | = | 2 | تخصصی انتخابی | حداقل 100 واحد گذرانده باشد |
| صنایع آشامیدنی­ها | 2 | 2 | - | تخصصی الزامی | شیمی مواد غذایی 2 |
| تفسیر موضوعی قرآن | 2 | 2 | - | عمومی | - |
| کارورزی 2 | 3 | - | 3 | تخصصی الزامی | - |

مجموع واحد : 15

* قابل توجه دانشجویان محترم، تعداد واحدهای دروس تخصصی اختیاری برای دوره کارشناسی صنایع غذایی 9 واحد می­باشد و دروس ارائه شده توسط گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی از ورودی 98 به بعد، 11 واحد می­باشد لذا شما می­توانید به اختیار یک درس دو واحدی از دروس تخصصی انتخابی را اخذ ننمایید.