

نام رشته: صنایع غذایی ترم ۱:

شماره درس	گروه	نام درس	واحد	ساعات هفتگی			پیش نیاز	هم نیاز
				جمع	نظری	عملی		
۹۱۱۸	۷۳۶	زبان فارسی	۳	۳	۳	۳	–	
۵۲۰۶	۷۰۵	ریاضی عمومی	۳	۳	۳	۳	–	
۹۱۰۸	۷۳۸	آیین زندگی (اخلاق کاربردی)	۲	۲	۲	۲	–	
۹۱۰۲	۷۳۵	اندیشه اسلامی ۱	۲	۲	۲	۲	–	
۵۲۰۷	۷۰۷	شیمی آلی	۲	۲	۲	۲	–	
۵۲۰۸	۷۰۸	شیمی تجزیه و آزمایشگاه	۳	۵	۲	۳	۳	
۵۲۱۸	۷۲۲	میکروبیولوژی مواد غذایی	۳	۷	۱	۳	۶	
۸۸۵۶		مهارت زندگی دانشجویی	۲	۲	۲	۲	–	
			۲۰					
		جمع						

نام رشته: صنایع غذایی ترم ۲:

شماره درس	گروه	نام درس	واحد	ساعات هفتگی			پیش نیاز	هم نیاز
				جمع	نظری	عملی		
۵۲۱۱	۷۱۰	آمار و احتمالات	۲	۴	۱	۳		
۵۲۰۹	۷۰۱	بیوشیمی	۲	۲	۲	–	۵۲۰۷	
۵۲۱۰	۷۰۹	شیمی فیزیک	۲	۴	۱	۳	۵۲۰۸	
۵۲۱۵	۷۱۹	اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی	۲	۲	۲	–	۵۲۱۸	
۹۱۰۱	۷۳۷	زبان عمومی	۳	۳	۳	–		
۵۲۱۴	۷۱۸	اصول کاربرد رایانه	۲	۴	۱	۳		
۹۱۲۲	۷۳۹	تربیت بدنی	۱	۲	–	۲		
۵۲۲۸	۷۳۱	استاندارد ها و قوانین مواد غذایی	۲	۲	۲	–		
۵۲۱۳	۷۰۶	اصول سرپرستی	۲	۲	۲	–		
۹۱۲۸	۷۴۰	دانش خانواده	۲	۲	۲	–		
			۲۰					
		جمع						

نام رشته: صنایع غذایی ترم ۳:

شماره درس	گروه	نام درس	واحد	ساعات هفتگی			پیش نیاز	هم نیاز
				جمع	نظری	عملی		
۹۱۲۶	۷۰۳	کار آفرینی و پروژه	۳	۴	۲	۲		
۵۲۱۶	۷۲۰	تجزیه مواد غذایی	۳	۶	۱	۶	۵۲۰۸	
۵۲۱۹	۷۰۴	زبان تخصصی	۲	۲	۲	–	۹۱۰۱	
۵۲۲۰	۷۲۳	ویژگیهای فیزیکی مواد غذایی	۲	۲	۲	–	۵۲۱۰	
۵۲۱۷	۷۲۱	تصفیه آب و فاضلاب	۲	۲	۲	–	۵۲۱۸	
۵۲۲۹	۷۳۲	سیستم HACCP در صنایع	۲	۵	۱	۴	۵۲۱۸	
۵۲۱۲	۷۱۷	شیمی مواد غذایی	۲	۲	۲	–	۵۲۰۹	
۵۲۲۴	۷۲۷	اثر فرایند بر ارزش غذایی	۲	۲	۲	–	۵۲۱۵	۵۲۲۳
			۱۸					
		جمع						

نام رشته: صنایع غذایی ترم ۴:

شماره درس	گروه	نام درس	واحد	ساعات هفتگی			پیش نیاز	هم نیاز
				جمع	نظری	عملی		
۵۲۲۳	۷۲۶	اصول فرایند مواد غذایی	۲	۵	۱	۴	۵۲۱۲	
۵۲۲۶	۷۲۹	کنترل کیفیت مواد غذایی ۲	۲	۵	۱	۴	۵۲۲۵	
۵۲۲۷	۷۳۰	ارزیابی حسی مواد غذایی	۲	۴	۱	۳	۵۲۱۲	
۵۲۳۰	۷۳۳	روشهای سریع ارزیابی مواد غذایی	۲	۵	۱	۴	۵۲۱۲-۵۲۱۸	
۵۲۳۲	۷۰۲	کارآموزی	۲	۲۴۰			طول ترم	حائزین شرایط
۵۲۲۱	۷۲۴	سم شناسی و مسمومیت غذایی	۲	۲	۲	–	۵۲۱۲	
۵۲۲۵	۷۲۸	کنترل کیفیت مواد غذایی ۱	۲	۵	۱	۴	۵۲۱۲	
۵۲۲۲	۷۲۵	تغذیه کاربردی	۲	۲	۲	–	۵۲۱۲	
			۱۶					
		جمع						