

جدول ترم بندی دروس دوساله کارشناسی ناپيوسته صنايع غذايي

نیمسال دوم					نیمسال اول						
پیشنیاز	نوع	تعداد واحد		نام درس	ردیف	پیشنیاز	نوع	تعداد واحد		نام درس	ردیف
		تئوری	عملی					تئوری	عملی		
	تخصصی	۱	۲	صنایع فرآورده های گوشتی	۱		پایه		۳	بیوشیمی عمومی	۱
	اصلی		۲	محیط زیست و بهداشت کارخانه	۲		تخصصی		۲	اصول نگهداری مواد غذایی	۲
	اصلی	۱	۱	آشنایی با کامپیوتر	۳		عمومی		۲	اندیشه اسلامی ۲	۳
	تخصصی	۱	۲	صنایع فرآورده های شیر	۴		پایه	۱	۱	نقشه کشی صنعتی	۴
	تخصصی	۱	۲	تکنولوژی قند	۵		پایه	۱	۲	آمار و احتمالات	۵
اصول نگهداری مواد غذایی	تخصصی		۲	صنایع محصولات غذایی سنتی	۶		تخصصی	۱	۲	تغذیه کاربردی	۶
	عمومی	۱		تربیت بدنی ۲	۷		اصلی	-	۳	اقتصاد کشاورزی	۷
	جبرانی		۲	اصول مهندسی صنایع غذایی	۸						۸
	پایه		۲	ریاضیات عمومی ۲	۹						۹
		۲۰		جمع واحدها				۱۸		جمع واحدها	



جدول ترم بندی دروس دوساله کارشناسی ناپيوسته صنايع غذايي

نیمسال چهارم					نیمسال سوم						
پیشنیاز	نوع	تعداد واحد		نام درس	ردیف	پیشنیاز	نوع	تعداد واحد		نام درس	ردیف
		تئوری	عملی					عمومی	تئوری		
آمار و احتمالات	پایه	۱	۲	مدیریت و بازاریابی	۱	عمومی		۲	انقلاب اسلامی	۱	
	اصلی		۲	تصفیه آب و فاضلاب	۲	عمومی		۲	متون اسلامی	۲	
	جبرانی	۱	۲	میکروبیولوژی مواد غذایی	۳	اصلی	۱	۲	تکنولوژی پس از برداشت	۳	
اصول نگهداری مواد غذایی	تخصصی	۱	۱	فرایند حرارتی	۴	تخصصی	۱	۲	تکنولوژی فرآورده های غلات	۴	
	تخصصی	۱	۲	اصول طراحی کارخانه	۵	تخصصی	۱	۲	صنایع روغن	۵	
	تخصصی	۳	۰	پروژه	۶	تخصصی	۱	۲	صنایع تخمیری	۶	
	عمومی	۰	۲	تاریخ اسلام	۷	تخصصی	۱	۲	صنایع بسته بندی	۷	
					۸	جبرانی	۱	۲	شیمی مواد غذایی	۸	
					۹	عمومی	-	۲	میانی دفاع مقدس	۹	
					۱۰					۱۰	
					۱۱					۱۱	
					۱۲					۱۲	
۱۸		جمع واحدها			۲۲			جمع واحدها			