

جدول ترم بندی رشته کارشناسی نایبپرسته صنایع غذایی کد ۲۰۸

ترم دوم										ترم اول									
تعداد ساعت عملی	تعداد ساعت نظری	پیش نیاز	تعداد واحد	کد درس	نام درس	نوع	ردیف	تعداد ساعت عملی	تعداد ساعت نظری	پیش نیاز	تعداد واحد	کد درس	نام درس	نوع	ردی ف				
-	۳۲	-	۲	۹۱۶	تفسیر موضوعی قران	عمومی	۱	-	۳۲	-	۲	۹۱۰۳	معارف اسلامی ۲	عمومی	۱				
-	۳۲	-	۲	۹۰۷۱	تصفیه آب و فاضلاب	اصلی	۲	-	۴۸	-	۳	۹۰۵۳	بیوشیمی پایه	بیوشیمی	۲				
۳۲	۳۲	-	۳	۹۰۶۴	صنایع تخمیری	تخصصی	۳	-	۳۲	-	۲	۹۰۵۲	ریاضی ۲ پایه	ریاضی	۳				
۳۲	۱۶	-	۲	۹۰۷۳	آشنایی با کامپیوتر	اصلی	۴	-	۴۸	-	۳	۹۰۷۰	اقتصاد کشاورزی	اصلی	۴				
۳۲	۳۲	-	۳	۹۰۶۳	تکنولوژی قند	تخصصی	۵	۳۲	۳۲	-	۳	۹۰۶۰	تکنولوژی فرآورده های غلات	تخصصی	۵				
۳۲	۳۲	-	۳	۹۰۵۵	آمار و احتمالات	پایه	۶	-	۳۲	-	۲	۹۰۷۲	محیط زیست و بهداشت کارخانه	اصلی	۵				
۳۲	۱۶	-	۲	۹۰۵۴	نقشه کشی صنعتی	پایه	۷	-	۴۸	-	۲	۹۰۵۸	اصول نگهداری	تخصصی	۷				
۳۲	۳۲	-	۳	۹۰۷۴	تکنولوژی پس از برداشت	اصلی	۸	۳۲	-	-	۱	۹۱۲۳	تربیت بدنی ۲	عمومی	۸				
			۲۰ واحد				۹			۱۸ واحد									
ترم سوم										ترم پنجم									
تعداد ساعت عملی	تعداد ساعت نظری	پیش نیاز	تعداد واحد	کد درس	نام درس	نوع	ردیف	تعداد ساعت عملی	تعداد ساعت نظری	پیش نیاز	تعداد واحد	کد درس	نام درس	نوع	ردی ف				
	۳۲	-	۲	۹۱۱۰	اققلاب اسلامی	عمومی	۱	-	۳۲	-	۲	۹۱۱۴	تاریخ اسلام	عمومی	۱				
۳۲	۳۲	-	۳	۹۰۵۹	صنایع شیر	تخصصی	۲	۳۲	۳۲	-	۳	۹۰۵۷	تغذیه کاربردی	تخصصی	۲				
۳۲	۳۲	اصول نگهداری	۳	۹۰۶۵	صنایع بسته بندی	تخصصی	۳	۳۲	۱۶	اصول نگهداری	۲	۹۰۶۷	فرایند حرارتی	تخصصی	۳				
۳۲	۳۲	-	۳	۹۰۶۸	اصول طراحی کارخانه	تخصصی	۴	-	۳۲	اصول نگهداری	۲	۹۰۶۶	محصولات غذایی سنتی	تخصصی	۴				
-	-	-	۳	۹۰۶۹	پروژه کاربردی	تخصصی	۵	-	۴۸	آمار و احتمالات	۳	۹۰۵۶	مدیریت و بازار یابی	پایه	۵				
			۱۴ واحد				۶	۳۲	۳۲	-	۳	۹۰۶۲	فرآورده های گوشتی	تخصصی	۶				
			۱۴				۷	۳۲	۳۲	-	۳	۹۰۶۱	صنایع روغن	تخصصی	۷				
											۱۸							۸	

تعداد کل واحد ها ۷۰ واحد – تعداد واحد پاس شده جهت اخذ پروژه ۴۶ واحد – دانشجویان با معدل زی ۱۴ و دانشجویان با رشته کارشناسی غیر مرتبط باید دروس کنترل خطرات بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی با کد ۳۲۷۱۴۴۲۴ و کنترل کیفیت محصول نهایی با کد ۳۲۷۱۴۲۳ را بگذرانند