



دانشگاه اردکان

دانشکده کشاورزی، منابع طبیعی و کوهستان

گروه صنایع غذایی

دانشجوی گرامی: در ترم اول واحد عمومی توسط گروه تعیین می‌گردد. در سایر ترم‌ها تا سقف ۲۵ واحد، دروس عمومی اخذ گردد.

- دروس عمومی که در طول چهار سال باید گذرانده شود شامل: اندیشه اسلامی (۱)، اندیشه اسلامی (۲)، اخلاق اسلامی، تاریخ فرهنگ و تمدن، دانش خانواده و جمعیت، تفسیر موضوعی قرآن، زبان فارسی، زبان انگلیسی، تربیت بدنی، انقلاب اسلامی ایران، ورزش، علوم و معارف دفاع مقدس و آمادگی در برابر حوادث و سوانح می‌باشد.
- انتخاب ۲ واحد از دروس انتخابی (سپارده‌دار) که توسط گروه ارائه خواهد شد، الزامی است.
- این برنامه به منظور سهولت در انتخاب واحد و براساس رعایت پیش‌نیاز و سنگینی محتوای دروس ارائه می‌شود. لذا تا حد امکان و جز در موارد بسیار خاص و استثنایی از تغییر آن خودداری نمایید.

ترم بندی دروس رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی (کد رشته):

نیمسال دوم + واحدهای عمومی			
کد	نام درس (کد درس)	تعداد واحد	پیشنیاز کد
۸	اقتصاد و مدیریت صنعتی	۳	-
۹	شیمی آلی	۲+۱	۲
۱۰	میکروبیولوژی عمومی	۲+۱	-
۱۱	رسم فنی و نقشه کشی	۱+۱	-
۱۲	عمومی - اندیشه اسلامی (۱)	۲	-
۱۳	علوم پایه کشاورزی	۳	۴
۱۴	عمومی - آمادگی در برابر سوانح و حوادث	۱	-

نیمسال اول + واحدهای عمومی			
کد	نام درس (کد درس)	تعداد واحد	پیشنیاز کد
۱	ریاضی عمومی	۳	-
۲	شیمی عمومی و از شیمی	۲+۱	-
۳	عمومی - زبان انگلیسی	۳	-
۴	بیولوژی سلولی	۳	-
۵	کاربرد کامپیوتر	۲+۱	-
۶	عمومی - علوم و معارف دفاع مقدس و مقاومت	۲	-
۷	فیزیک عمومی	۲+۱	-

نیمسال چهارم + واحدهای عمومی			
کد	نام درس (کد درس)	تعداد واحد	پیشنیاز کد
۲۲	میکروبیولوژی مواد غذایی (۴)	۱+۱	۲۰
۲۳	اصول مهندسی صنایع غذایی (۲)	۳	۱۵
۲۴	شیمی مواد غذایی (۲)	۲	۱۷
۲۵	عمومی - زبان فارسی	۳	-
۲۶	تکنولوژی پس از برداشت	۲	-
۲۷	عملیات کارگاهی	۲	-
۲۸	طرح آزمایشات در صنایع غذایی	۲+۱	۱۹

نیمسال سوم + واحدهای عمومی			
کد	نام درس (کد درس)	تعداد واحد	پیشنیاز کد
۱۵	اصول مهندسی صنایع غذایی (۱)	۳	۹
۱۶	بیوشیمی عمومی	۳	-
۱۷	شیمی مواد غذایی (۱)	۳	همزمان با کد ۱۶
۱۸	شیمی تجزیه	۲+۱	۲
۱۹	آمار و احتمالات	۲+۱	۱
۲۰	میکروبیولوژی مواد غذایی (۱)	۲+۱	۱۰
۲۱	عمومی - اخلاق اسلامی	۲	-

نیمسال ششم + واحدهای عمومی			
کد	نام درس (کد درس)	تعداد واحد	پیشنیاز کد
۳۵	تکنولوژی غلات	۱+۲	۲۴
۳۶	تغذیه	۳	۲۴
۳۷	تکنولوژی روغن های خوراکی	۱+۲	۲۴
۳۸	تکنولوژی شیر و فرآورده ها (۱)	۲	۲۴ و ۲۲
۳۹	کنسروسازی	۱+۲	۲۹
۴۰	کارروزی ۱ (تایستان)	ع ۳	-
۴۱	تربیت بدنی (۱)	۱	-

نیمسال پنجم + واحدهای عمومی			
کد	نام درس (کد درس)	تعداد واحد	پیشنیاز کد
۲۹	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	۲۴ و ۲۲
۳۰	تکنولوژی گوشت و شیلات	۱+۲	۲۴ و ۲۲
۳۱	تجزیه مواد غذایی	۱+۲	۲۴ و ۱۸
۳۲	عملیات واحد در صنایع غذایی	۱+۲	۲۳
۳۳	عمومی - تاریخ فرهنگ و تمدن	۲	-
۳۴	عمومی - تفسیر موضوعی قرآن	۲	-

نیمسال هشتم + واحدهای عمومی			
کد	نام درس (کد درس)	تعداد واحد	پیشنیاز کد
۴۹	اصول بسته بندی مواد غذایی و بیولوژیک	۲	۲۴ و ۲۹
۵۰	کارروزی (۲)	ع ۳	-
۵۱	صنایع آشامیدنی ها	۲	۲۴
۵۲	تغذیه درمانی *	۲	۳۶
۵۳	عمومی - انقلاب اسلامی ایران	۲	-
۵۴	عمومی - ورزش (۱)	۱	۴۱
۵۵	عمومی - دانش خانواده و جمعیت	۲	-

نیمسال هفتم + واحدهای عمومی			
کد	نام درس (کد درس)	تعداد واحد	پیشنیاز کد
۴۲	اصول طراحی کارخانجات	۱+۲	۳۲
۴۳	تکنولوژی قند	۱+۲	۱۵
۴۴	تکنولوژی شیر و فرآورده (۲)	۱+۲	۳۸
۴۵	کنترل کیفیت مواد غذایی	۱+۲	۲۸
۴۶	پروژه *	۲	گذراندن حداقل واحد ۱۰۰
۴۷	عمومی - اندیشه اسلامی (۲)	۲	۱۲
۴۸	بهداشت و ایمنی مواد غذایی *	۲	۱۰

توضیحات: عمومی (۲۵ واحد)، پایه (۳۲ واحد)، تخصصی - انتخابی (۶ واحد)، تخصصی - الزامی (۷۷ واحد)، مجموع: ۱۴۰ واحد