

## چارت درسی رشته مهندسی مواد طراحی صنایع غذایی

تعداد واحد	پیشنیاز	نام درس	تعداد واحد	پیشنیاز	نام درس
		<b>ترم دوم</b>			<b>ترم اول</b>
۴	ریاضیات ۱	ریاضی کاربردی	۲		اندیشه اسلامی (۱)
۲	ریاضیات ۱	فیزیک مکانیک	۴		ریاضیات (۱)
۳	ریاضیات ۱	فیزیک الکتروسیسته	۲		برنامه نویسی کامپیوتر
۳	شیمی عمومی	شیمی آلی	۴		شیمی عمومی
۳	شیمی عمومی	شیمی تجزیه	۲		رسم فنی
۳		مکانیک سیالات	۳		میکروبیولوژی عمومی
۲		اندیشه اسلامی (۲)	۳		زیست شناسی
۲		( یکی از دروس اختیاری )			(ریاضی پیش ، فارسی پیش ، ...)
		<b>ترم چهارم</b>			<b>ترم سوم</b>
۲		علوم دامی	۲		علوم زراعی
۲		انقلاب اسلامی و ریشه های آن	۲		علوم باغی
۱		تربیت بدنی (۱)	۲		اخلاق و تربیت اسلامی
۳	بیوشیمی عمومی	شیمی مواد غذایی	۳	شیمی عمومی	بیوشیمی عمومی
۳	ریاضیات ۱	آمار و احتمالات	۳	زبان پیش	زبان خارجه
۳	ریاضیات ۱	مکانیک سیالات	۳	میکروب عمومی	میکروبیولوژی مواد غذایی
۲		عملیات کارگاهی	۲		موازنه جرم و انرژی
۲	طبق مورد درس	( یکی از دروس اختیاری )	۲	طبق مورد درس	( یکی از دروس اختیاری )
		<b>ترم هشتم</b>			<b>ترم پنجم</b>
۳	اصول نگهداری	مهندسی غلات	۳	شیمی مواد غذایی	تجزیه مواد غذایی
۳	اصول نگهداری	مهندسی کنسرو	۳	شیمی مواد غذایی	تغذیه
۳	اصول نگهداری	مهندسی صنایع قند	۳	شیمی مواد غذایی	مهندسی صنایع روغن
۳	اصول نگهداری	مهندسی صنایع گوشت و شیلات	۳	شیمی و میکروب غذایی	اصول نگهداری مواد غذایی
۲		متون اسلامی	۲	میکروب مواد غذایی	صنایع تخمیر
۳		اقتصاد و مدیریت صنعتی	۲		تاریخ اسلام
۳	مکانیک سیالات	انتقال حرارت	۳		ترمودینامیک
			۲	طبق مورد درس	یکی از دروس اختیاری
		<b>ترم هشتم</b>			<b>ترم هفتم</b>
۲	پس از اخذ ۱۱۰ واحد	کارآموزی	۳	اصول نگهداری	مهندسی صنایع لبنیات
۱	تربیت بدنی (۱)	تربیت بدنی (۲)	۳	روغن ، غلات ، قند ، گوشت	اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی
۴	انتقال حرارت و جرم	سینتیک و طرح راکتور	۳	اصول نگهداری آمار و احتمالات	کنترل کیفی مواد غذایی
۳	فیزیک مکانیک	استاتیک و مقاومت مصالح	۳		فارسی
۳	طبق مورد درس	یکی از دروس اختیاری	۳		عملیات صنایع غذایی
۲		تاریخ فرهنگ و تمدن اسلام و ایران	۲	حداقل ۶۰ واحد گذرانده شود	انتقال جرم
			۲	انتقال حرارت	