

چارت رشته مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی (ورودی های 91 به بعد)

دروس تخصصی						دروس پیش					
ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز	ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز
1	شیمی پیش					1	شیمی مواد غذایی 1				
2	ریاضی پیش					2	شیمی مواد غذایی 2				
3	زبان پیش					2	تجزیه مواد غذایی				
4	زیست پیش					3	کنترل کیفی مواد غذایی				
						4	میکروبیولوژی مواد غذایی				
						5	تغذیه				
دروس عمومی											
ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز	ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز
1	تاریخ تمدن و فرهنگ اسلام و ایران					6	تکنولوژی روغن				
2	اندیشه اسلامی 1					7	تکنولوژی غلات				
3	اندیشه اسلامی 2					8	اصول نگهداری مواد غذایی				
4	اخلاق سلامی					9	کنسروسازی				
5	تاریخ تحلیلی اسلام					10	صنایع لبنی 1				
6	انقلاب اسلامی					11	صنایع لبنی 2				
7	تفسیر موضوعی قرآن					12	زبان تخصصی				
8	فارسی					13	اصول مهندسی 1				
9	زبان عمومی					14	اصول مهندسی 2				
10	تربیت بدنی					15	اصول طراحی کارخانجات				
11	ورزش 1					16	تکنولوژی قند				
12	روخوانی قرآن					17	صنایع گوشت و شیلات				
13	وصایا					18	عملیات صنایع غذایی				
14	دانش خانواده و جمعیت					19	کارآموزی				
جمع واحد های تخصصی: 63											
دروس اختیاری											
جمع واحد های عمومی: 26											
دروس پایه											
ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز	ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز
1	ریاضیات 1					1	فیزیولوژی پس از برداشت				
2	ریاضیات 2					2	آشنایی با روشهای کارآفرینی				
3	فیزیک عمومی					3	حسابداری				
4	مکانیک سیالات					4	آفات و بیماری های انباری				
5	شیمی عمومی					5	صنایع تخمیری				
6	شیمی آلی					6	اصول بسته بندی مواد غذایی				
7	بیوشیمی عمومی					7	بهداشت و ایمنی کارخانه				
8	شیمی تجزیه					8	تغذیه درمانی				
9	آمار و احتمالات					9	سمینار				
10	رسم فنی					10	طرح آزمایشات کشاورزی				
11	زیست شناسی					11	اصول تصفیه آب و پسابهای صنعتی				
12	میکروبیولوژی عمومی					12	سردخانه و انبار				
جمع واحد های پایه: 35											
دروس اصلی											
ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز	ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز
1	علوم زراعی					13	اصول عمل آوری خشکبار				
2	علوم باغی					14	تکنولوژی نوبشابه های سنتی و صنعتی				
3	علوم دامی					15	باز یافت ضایعات صنایع تبدیلی				
4	عملیات گارگاهی					16	تکنولوژی شکلات و صنایع فنای				
5	کاربرد کامپیوتر					17	مبانی شیمی فیزیک				
6	اقتصاد و مدیریت صنعتی					18	پروژه				
7	بازاریابی و صادرات					جمع واحد های اختیاری: 40 واحد					
8	بهداشت و سلامت غذا					دروس عمومی: 26 واحد					
جمع واحد های اصلی: 17											
دروس تخصصی: 63 واحد											
جمع کل واحد هایی که بایستی گذرانده شود (بدون احتساب دروس پیش): 146 واحد											

