

## برنامه درسی ۸ ترمه دانشجویان کارشناسی پیوسته علوم و صنایع غذایی

تهیه شده در گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه زنجان

### ترم اول (مهر ماه)

پیشنیاز	عملی	نظری	تعداد واحد	نام درس	کد درس
-	-	۳	۳	زبان خارجی	
-	۱	-	۱	تربیت بدنی ۱	
-	-	۳	۳	ریاضیات ۱	
-	-	۳	۳	شیمی عمومی	
-	۱	۲	۳	زیست شناسی	
-	۱	۱	۲	کاربرد کامپیوتر	
-	۱	۲	۳	فیزیک عمومی	
			۱۸	جمع واحدها	

### ترم دوم (بهمن ماه)+

پیشنیاز	عملی	نظری	تعداد واحد	نام درس	کد درس
ریاضیات ۱	-	۳	۳	ریاضیات ۲	
شیمی عمومی	۱	۲	۳	شیمی آلی	
شیمی عمومی	۱	۲	۳	شیمی تجزیه	
زیست شناسی	۱	۲	۳	میکروبیولوژی عمومی	
-	-	۳	۳	فارسی	
تربیت بدنی ۱	۱	-	۱	تربیت بدنی ۲	
-	۲	-	۲	عملیات کارگاهی	
			۱۸	جمع واحدها	

### ترم سوم (مهر ماه)

پیشنیاز	عملی	نظری	تعداد واحد	نام درس	کد درس
ریاضیات ۱	۱	۲	۳	فیزیک الکتریسیته مغناطیس	
شیمی آلی	-	۳	۳	بیوشیمی عمومی	
زیست شناسی	-	۲	۲	علوم باغی	
زیست شناسی	-	۲	۲	علوم زراعی	
-	۱	۲	۳	آمار و احتمالات	
-	۱	۱	۲	رسم فنی	
-	-	۳	۳	اقتصاد و مدیریت صنعتی	
			۱۸	جمع واحدها	

### ترم چهارم (بهمن ماه)

پیشنیاز	عملی	نظری	تعداد واحد	نام درس	کد درس
بیوشیمی عمومی	-	۴	۴	شیمی مواد غذایی	
ریاضیات ۲+فیزیک الکتریسیته	-	۳	۳	اصول مهندسی صنایع غذایی ۱	
-	-	۲	۲	سردخانه و انبار	
اقتصاد و مدیریت صنعتی	-	۲	۲	بازاریابی و صادرات	
زیست شناسی عمومی	۱	۱	۲	علوم دامی	
میکروبیولوژی	۱	۳	۴	میکروبیولوژی مواد غذایی	
			۱۷	جمع	

**ترم پنجم (مهر ماه)**

پیشنیاز	عملی	نظری	تعداد واحد	نام درس	کد درس
شیمی مواد غذایی	۲	۱	۳	تجزیه مواد غذایی	
شیمی مواد غذایی	-	۴	۴	تغذیه	
شیمی مواد غذایی و میکروب مواد غذائی	-	۳	۳	اصول نگهداری مواد غذایی	
شیمی مواد غذایی	۱	۳	۴	صنایع گوشت و شیلات	
شیمی مواد غذایی	۱	۳	۴	تکنولوژی غلات	
			۱۸	جمع	

**ترم ششم (بهمن ماه)**

پیشنیاز	عملی	نظری	تعداد واحد	نام درس	کد درس
اصول نگهداری مواد غذایی	۱	۳	۴	کنسروسازی	
اصول نگهداری مواد غذایی	-	۳	۳	صنایع لبنی ۱	
آمار و احتمالات	-	۳	۳	طرح آزمایشات کشاورزی	
اصول نگهداری مواد غذایی، آمار و احتمالات	۱	۲	۳	کنترل کیفی مواد غذایی	
اصول مهندسی ۱- اصول نگهداری مواد غذایی	-	۳	۳	اصول مهندسی صنایع غذایی ۲	
شیمی مواد غذایی	۱	۲	۳	تکنولوژی روغن	
			۱۹	جمع	

## ترم هشتم (مهر ماه)

پیشنیاز	عملی	نظری	تعداد واحد	نام درس	کد درس
صنایع لبنی ۱	۱	۲	۳	صنایع لبنی ۲	
اصول مهندسی صنایع غذایی ۲	۱	۲	۳	اصول طراحی کارخانجات غذایی	
اصول مهندسی صنایع غذایی ۲	۱	۳	۴	تکنولوژی قند	
میکروبیولوژی مواد غذایی	-	۲	۲	صنایع تخمیری	
سال چهارم	۲	-	۲	پروژه	
شیمی مواد غذایی، اصول نگهداری	-	۲	۲	اصول بسته بندی مواد غذایی	
گذراندن حداقل ۶۰ واحد	۲	-	۲	عملیات صنایع غذایی	
میکروبیولوژی مواد غذایی	-	۲	۲	بهداشت و سلامت غذا	
			۲۰	جمع	

### توجه:

- ۱- ترم هشتم اختصاص به ادامه پروژه (در صورت عدم اتمام آن) و دروس عمومی ارائه شده از طرف آموزش دارد.
- ۲- دروس تخصصی انتخابی ارائه شده در هر ترم، ممکن است تغییر پیدا کند.
- ۳- کارآموزی در ترم تابستان و با گذراندن حداقل ۱۱۰ واحد ارائه می‌گردد.