

چارت رشته مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی (ورودی های قبل از 90)

دروس تخصصی						دروس پیش					
ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز	ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز
1	شیمی پیش	2				1	شیمی مواد غذایی	1			
2	ریاضی پیش	2				2	تجزیه مواد غذایی	2			
3	زبان پیش	2				3	کنترل کیفی مواد غذایی	3			
4	زیست پیش	2				4	میکروبیولوژی مواد غذایی	4			
						5	تغذیه	5			
						6	تکنولوژی روغن	6			
دروس عمومی											
ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز	ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز
1	اندیشه اسلامی 1	2				7	تکنولوژی غلات	7			
2	اندیشه اسلامی 2	2				8	اصول نگهداری مواد غذایی	8			
3	اخلاق سلامی	2				9	کنسروسازی	9			
4	تاریخ تحلیلی اسلام	2				10	صنایع لبنی 1	10			
5	انقلاب اسلامی	2				11	صنایع لبنی 2	11			
6	تفسیر موضوعی قرآن	2				12	اصول مهندسی 1	12			
7	فارسی	3				13	اصول مهندسی 2	13			
8	زبان عمومی	3				14	اصول طراحی کارخانجات	14			
9	تربیت بدنی 1	1				15	تکنولوژی قند	15			
10	تربیت بدنی 2	1				16	صنایع گوشت و شیلات	16			
11	روخوانی قرآن	1				17	عملیات صنایع غذایی	17			
12	وصایا	1				18	کارآموزی	18			
جمع واحد های تخصصی: 59											
دروس اختیاری											
ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز	ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز
13	تنظیم خانواده	2				جمع واحد های عمومی: 24					
جمع واحد های عمومی: 24						دروس پایه					
ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز	ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز
1	ریاضیات 1	3				1	فیزیولوژی پس از برداشت	1			
2	ریاضیات 2	3				2	آشنایی با روشهای کارآفرینی	2			
3	فیزیک عمومی	2				3	حسابداری	3			
4	فیزیک الکتروسیسته و مغناطیس	2				4	آفات و بیماری های انباری	4			
5	شیمی عمومی	3				5	صنایع تخمیری	5			
6	شیمی آلی	2				6	اصول بسته بندی مواد غذایی	6			
7	بیوشیمی عمومی	3				7	بهداشت و ایمنی کارخانه	7			
8	شیمی تجزیه	2				8	تغذیه درمانی	8			
9	آمار و احتمالات	2				9	سمینار	9			
10	رسم فنی	1				10	طرح آزمایشات کشاورزی	10			
11	زیست شناسی	2				11	اصول تصفیه آب و پسابهای صنعتی	11			
12	میکروبیولوژی عمومی	2				12	سردخانه و انبار	12			
جمع واحد های پایه: 35						دروس اصلی					
ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز	ردیف	نام درس	نمره	تئوری	عملی	پیشنیاز
1	علوم زراعی	2				13	اصول عمل آوری خشکبار	13			
2	علوم باغی	2				14	تکنولوژی نوشابه های سستی و صنعتی	14			
3	علوم دامی	2				15	بازریافت ضایعات صنایع تبدیلی	15			
4	عملیات گارگاهی	2				16	تکنولوژی شکلات و صنایع قنادی	16			
5	کاربرد کامپیوتر	1				17	مبانی شیمی فیزیک	17			
6	اقتصاد و مدیریت صنعتی	3				18	پرورژه	18			
7	بازاریابی و صادرات	2				جمع واحد های اختیاری: 40 واحد					
8	بهداشت و سلامت غذا	2				دروس عمومی : 24 واحد					
جمع واحد های اصلی: 17						دروس پایه : 35 واحد					
جمع کل واحد هایی که بایستی گذرانده شود(بدون احتساب دروس پیش): 144 واحد						دروس اصلی: 17 واحد					

