

جدول ترم بندی رشته کاردانی صنایع غذایی (ورودی مهر ۹۸ به بعد)

نام رشته: صنایع غذایی جدید ترم: ۱

نام رشته: صنایع غذایی جدید ترم: ۲

پیش نیاز	تعداد ساعات			واحد	نام درس	کد درس
	عملی	نظری	جمع			
	—	۳۲	۳۲	۲	اندیشه اسلامی ۱	۹۱۰۲
	—	۴۸	۴۸	۳	زبان خارجی	۹۱۰۱
	—	۴۸	۴۸	۳	ریاضی عمومی	۳۲۷۱۴۱۷
	۴۸	۱۶	۶۴	۲	کاربرد رایانه	۳۲۷۱۴۱۸
	۳۲	۱۶	۴۸	۲	نمونه برداری مواد اولیه	۳۲۷۱۴۱۹
	—	۳۲	۳۲	۲	بیوشیمی	۳۲۷۱۴۱۶
	۳۲	۳۲	۶۴	۳	شیمی عمومی و آزمایشگاه	۳۲۷۱۴۱۵
	۱۱۲	۲۲۴	۳۳۶	۱۷	جمع	

نام رشته: صنایع غذایی جدید ترم: ۳

کد درس	نام درس	واحد	تعداد ساعات			پیش نیاز
			جمع	نظری	عملی	
۹۱۱۸	زبان فارسی	۳	۴۸	۴۸	—	
۳۲۷۱۴۲۳	کنترل کیفیت محصول نهایی	۳	۸۰	۳۲	۴۸	نمونه برداری مواد اولیه — کنترل کیفیت مواد اولیه
۳۲۷۱۴۳۷	قوانین و مقررات مواد غذایی	۲	۳۲	۳۲	—	شیمی مواد غذایی
۳۲۷۱۴۲۵	کنترل ایمنی مواد غذایی ۱	۳	۸۰	۳۲	۴۸	کنترل خطرات بیولوژیکی ، شیمیایی
۳۲۷۱۴۲۲	کنترل کیفیت انبار	۲	۴۸	۱۶	۳۲	کنترل خطرات بیولوژیکی ، شیمیایی
۳۲۷۱۴۲۸	بسته بندی مواد غذایی ۲	۲	۴۸	۱۶	۳۲	بسته بندی مواد غذایی ۱
۳۲۷۲۲۱۸	کارآموزی	۲	۲۴۰		۲۴۰	
۹۹۹۱۰۰۰	کارآفرینی	۲	۶۴	۱۶	۴۸	
	جمع	۱۹	۶۴۰	۱۹۲	۴۴۸	

نام رشته: صنایع غذایی جدید ترم: ۴

پیش‌نیاز	تعداد ساعات			واحد	نام درس	کد درس
	عملی	نظری	جمع			
		۳۲	۳۲	۲	اخلاق اسلامی	۹۱۰۷
شیمی عمومی - بیوشیمی	-	۳۲	۳۲	۲	شیمی مواد غذایی	۳۲۷۱۴۳۱
	۴۸	۳۲	۸	۳	کنترل خطرات بیولوژیکی ، شیمیایی	۳۲۷۱۴۳۴
	۴۸	۱۶	۶۴	۲	ارزیابی حسی مواد غذایی	۳۲۷۲۲۱۷
نمونه برداری مواد اولیه	۴۸	۱۶	۶۴	۲	کنترل کیفیت مواد اولیه	۳۲۷۱۴۳۰
	-	۳۲	۳۲	۲	ویژگیهای فیزیکی مواد غذایی	۳۲۷۱۴۳۶
	۳۲	۱۶	۴۸	۲	بسته بندی مواد غذایی ۱	۳۲۷۱۴۳۷
زبان خارجی		۳۲	۳۲	۲	زبان فنی	۳۲۷۱۴۳۲
	۳۲	-	۳۲	۱	تربیت بدنی	۹۱۲۲
	۲۴۰	۱۹۲	۴۳۲	۱۸	جمع	

پیش‌نیاز	تعداد ساعات			واحد	نام درس	کد درس
	عملی	نظری	جمع			
	-	۳۲	۳۲	۲	دانش خانواده	۹۱۲۸
	۴۸	۳۲	۸۰	۳	مدیریت و بازاریابی	۳۲۷۱۴۲۹
	۳۲	۳۲	۶۴	۳	کنترل کیفیت سالم سازی فرآیند حرارتی	۳۲۷۱۴۲۱
کنترل ایمنی مواد غذایی ۱	۳۲	۱۶	۴۸	۲	کنترل ایمنی مواد غذایی ۲	۳۲۷۱۴۲۶
	۳۲	۱۶	۴۸	۲	توزیع و حمل و نقل مواد غذایی	۳۲۷۱۴۳۰
	-	۳۲	۳۲	۲	اصول مهندسی صنایع غذایی	۳۲۷۱۴۳۹
	۹۶	-	۹۶	۲	پروژه	۳۲۷۱۴۳۳
	-	۳۲	۳۲	۲	بهداشت و صیانت از محیط زیست	۹۹۹۱۰۳۵
				۱۸	جمع	

