وزارت علوم تحقیقات و فناوری
موسسه آموزش عالی ارم شیراز
غیر دولتی - غیر انتفاعی

برنامه ترم بندی کاردانی پیوسته رشته صنایع غذایی جدید - روزانه

ترم تابستان دوم					3	ترم چهارم					20	ترم سوم					17	ترم تابستان اول					6	ترم دوم					19	ترم اول					19
کارآموزی						ویژگیهای فیزیکی مواد غذایی						شیمی مواد غذایی						اخلاق اسلامی						اصول وروشهای نگهداری مواد غذایی						میکروبیولوژی مواد غذایی					
تخصصی	0	2	38	ترم آخر		اصلی	2	2	28	شیمی فیزیک		اصلی	2	2	20	بیوشیمی		عمومی	2	2	17			اصلی	2	2	9	میکروبیولوژی مواد غذایی		اصلی	1	3	1	
	2						0						0						0						0						2			
تربیت بدنی 1						تغذیه کاربردی						شیمی فیزیک						زبان تخصصی						شیمی تجزیه و آزمایشگاه						اصول و کاربرد رایانه				
عمومی	0	1	39			اصلی	2	2	29	شیمی مواد غذایی		پایه	1	2	21	شیمی تجزیه و آزمایشگاه		اصلی	2	2	18	زبان عمومی		پایه	2	3	10	شیمی عمومی		اصلی	1	2	2	
	1						0						1						0						1						1			
						اصول فرایند مواد غذایی						کنترل کیفی مواد غذایی 1						کارآفرینی و پروژه						اصول کنترل کیفیت						شیمی عمومی				
						اصلی	1	2	30	تجزیه مواد غذایی		اصلی	1	2	22	همنیاز با شیمی مواد غذایی		تخصصی	2	2	19			تخصصی	2	2	11			جبرانی	2	3	3	
							1						1						0						0						1			
						کنترل کیفی مواد غذایی 2						تجزیه مواد غذایی												آمار و احتمالات						ریاضی عمومی				
						تخصصی	1	2	31	کنترل کیفی مواد غذایی 1		اصلی	1	3	23	شیمی تجزیه و آزمایشگاه								پایه	1	2	12			پایه	3	3	4	همنیاز با ریاضی پیشنیاز
							1						2												1						0			
						ارزیابی حسی مواد غذایی						تصفیه آب و فاضلاب												صنایع غذایی						شیمی آلی				
						تخصصی	1	2	32	شیمی مواد غذایی		اصلی	2	2	24	میکروبیولوژی مواد غذایی								تخصصی	2	2	13			پایه	2	2	5	
							1						0												0						0			
						اثر فرایند بر ارزش مواد غذایی						سم شناسی و مسمومیتهای مواد غذایی												فارسی عمومی						ریاضی پیشنیاز				
						تخصصی	2	2	33	اصول وروشهای نگهداری مواد غذایی و همنیاز با اصول فرایند مواد غذایی		تخصصی	2	2	25	همنیاز با شیمی مواد غذایی								عمومی	3	3	14	فارسی پیشنیاز		پیشنیاز	2	2	6	
							0						0												0						0			
						استانداردها و قوانین مواد غذایی						سیستم HACCP در صنایع غذایی						میکروبیولوژی مواد غذایی						زبان عمومی				زبان پیشنیاز		زبان پیشنیاز				
						تخصصی	2	2	34			تخصصی	1	2	26									عمومی	3	3	15			پیشنیاز	2	2	7	
							0						1												0						0			
						روشهای سریع ارزیابی مواد غذایی				میکروبیولوژی و شیمی مواد غذایی		اندیشه اسلامی 1												بیوشیمی				شیمی آلی		فارسی پیشنیاز				
						تخصصی	1	2	35			عمومی	2	2	27									پایه	2	2	16			پیشنیاز	2	2	8	
							1						0												0						0			
						اصول سرپرستی																												
						اصلی	2	2	36																									
							0																										
						دانش خانواده و جمعیت																												
						عمومی	2	2	37																									
							0																										

پیش : 6 واحد
جبرانی: 3 واحد
پایه : 14 واحد
اصلی : 26 واحد
تخصصی : 22 واحد
عمومی : 13 واحد
اختیاری : 0 واحد
کلیه واحد ها :84 واحد

نوع درس	نام درس	کد	تعداد کل واحد	نظری	عملی	پیشنیاز همنیاز