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

برنامه چهار ساله جدید کارشناسی علوم ومهندسی صنایع غذایی ۲

ترم تابستان		ترم ۸	16	ترم ۷	18	ترم ۶	19	ترم ۵	18
		اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی تخصصی 2/1 — 3 — عملیات واحد در مهندسی		تکنولوژی قند تخصصی 2/1 — 3 — اصول مهندسی صنایع غذایی ۱		اصول مهندسی صنایع غذایی ۲ تخصصی 3/0 — 3 — اصول مهندسی صنایع غذایی ۱		اصول مهندسی صنایع غذایی ۱ تخصصی 3/0 — 3 — ریاضی عمومی	
		اقتصاد و مدیریت صنعتی تخصصی 3/0 — 3		تکنولوژی شیر و فرآورده ها ۲ تخصصی 2/1 — 3 — تکنولوژی شیر و فرآورده ها ۱		اصول نگهداری مواد غذایی تخصصی 3/0 — 3 — شیمی مواد غذایی ۲ و میکروبیولوژی ۲		میکروبیولوژی مواد غذایی ۲ تخصصی 1/1 — 2 — میکروبیولوژی مواد غذایی ۱	
		تصفیه آب و فاضلاب اختیاری 2/0 — 2 — شیمی تجزیه		اصول بسته بندی موادغذایی و بیولوژیک تخصصی 2/0 — 2 — اصول نگهداری مواد غذایی وشیمی موادغذایی ۲		کنترل کیفیت مواد غذایی تخصصی 2/1 — 3 — طرح آزمایشات در صنایع غذایی		تکنولوژی غلات تخصصی 2/1 — 3 — شیمی مواد غذایی ۲	
		پروژه اختیاری 0/2 — 2		کنسروسازی تخصصی 2/1 — 3 — اصول نگهداری مواد غذایی		تکنولوژی شیر و فرآورده ها ۱ تخصصی 2/0 — 2 — شیمی مواد غذایی ۲ و میکروبیولوژی ۲		تکنولوژی روغن های خوراکی تخصصی 2/1 — 3 — شیمی مواد غذایی ۲	
		سمینار اختیاری 1/0 — 1		عملیات واحد در مهندسی صنایع غذایی تخصصی 2/1 — 3 — اصول مهندسی صنایع غذایی ۲		تکنولوژی گوشت و شیلات تخصصی 2/1 — 3 — شیمی مواد غذایی ۲ و میکروبیولوژی ۲		تغذیه تخصصی 3/0 — 3 — شیمی مواد غذایی ۲	
		تفسیر موضوعی قرآن عمومی 2/0 — 2		زبان تخصصی اختیاری 2/0 — 2 — زبان عمومی		تاریخ تحلیلی صدراسلام عمومی 2/0 — 2		صنایع آشامیدنی ها تخصصی 2/0 — 2 — شیمی مواد غذایی ۲	
دروس پیشنیاز : ۴ واحد دروس پایه : ۳۲ واحد دروس عمومی : ۲۲ واحد دروس تخصصی : ۷۷ واحد دروس اختیاری : ۹ واحد جمع کل : ۱۴۴ واحد		کارورزی ۲ تخصصی 0/3 — 3		اندیشه اسلامی ۲ عمومی 2/0 — 2		کارورزی ۱ تخصصی 0/3 — 3		آشنایی با قانون اساسی عمومی 2/0 — 2	

نام درس					پیش نیاز
دسته بندی	نظری / عملی	تعداد کل واحد	کد		