

# برنامه تحصیلی دوره کارشناسی

رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی

ورودی مهر ۱۴۰۰

دانشگاه سمنان

تعداد واحدهای درس

مجموع واحدها: ۱۴۰

تعداد واحد	نوع درس
۲۲	عمومی
۳۲	علوم پایه
۷۷	تخصصی اجباری
۹	تخصصی انتخابی
۱۴۰	جمع

### واحدهای ترم ۱

پیشنیاز	کل	عملی	تئوری	نام درس
-	۳	۰	۳	زبان فارسی
-	۳	۰	۳	زبان انگلیسی
-	۳	۱	۲	شیمی عمومی
-	۳	۰	۳	ریاضیات عمومی
-	۳	۰	۳	بیولوژی سلولی
-	۳	۱	۲	فیزیک عمومی
-	۲	۰	۲	اندیشه اسلامی ۱ (مبدا و معاد)
	۱۸			جمع

### واحدهای ترم ۲

پیشنیاز	کل	عملی	تئوری	نام درس
-	۳	۰	۳	اقتصاد و مدیریت صنعتی
-	۱	۱	۰	تربیت بدنی ۱
-	۳	۱	۲	کاربرد کامپیوتر
شیمی عمومی	۳	۱	۲	شیمی آلی
بیولوژی سلولی	۳	۰	۳	علوم پایه کشاورزی
-	۲	۱	۱	رسم فنی و نقشه کشی
-	۳	۱	۲	میکروبیولوژی عمومی
-	۲	۰	۲	اندیشه اسلامی ۱ (مبدا و معاد)
	۲۰			جمع

### واحدهای ترم ۳

پیشنیاز	کل	عملی	تئوری	نام درس
-	۲	۰	۲	تکنولوژی پس از برداشت
شیمی آلی	۳	۰	۳	بیوشیمی عمومی
هم نیاز بیوشیمی عمومی	۳	۰	۳	شیمی مواد غذایی ۱
میکروبیولوژی عمومی	۳	۱	۲	میکروبیولوژی مواد غذایی ۱
-	۲	۲	۰	عملیات کارگاهی
ریاضیات عمومی	۳	۱	۲	آمار و احتمالات
-	۲	۰	۲	دانش خانواده و جمعیت
-	۲	۰	۲	اندیشه اسلامی ۲ (۲ واحد از گروه مبانی نظری اسلام)
	۲۰			جمع

### واحدهای ترم ۴

پیشنیاز	کل	عملی	تئوری	نام درس
آمار و احتمالات	۳	۱	۲	طرح آزمایشات در مهندسی صنایع غذایی
میکروبیولوژی مواد غذایی ۱	۲	۱	۱	میکروبیولوژی مواد غذایی ۲
شیمی مواد غذایی ۱	۲	۰	۲	شیمی مواد غذایی ۲
ریاضیات عمومی	۳	۰	۳	اصول مهندسی صنایع غذایی ۱
شیمی عمومی	۳	۱	۲	شیمی تجزیه
تکنولوژی پس از برداشت	۲	۰	۲	سردخانه و انبار
تربیت بدنی ۱	۱	۱	۰	ورزش ۱
-	۲	۰	۲	اخلاق اسلامی یا آیین زندگی و یا یک درس از گروه اخلاق اسلامی
	۱۸			جمع

### واحدهای ترم ۵

پیشیاز	کل	عملی	تئوری	نام درس
شیمی تجزیه-شیمی مواد غذایی ۲	۳	۲	۱	تجزیه مواد غذایی
شیمی مواد غذایی ۲ - میکروبیولوژی مواد غذایی ۲	۳	۰	۳	اصول نگهداری مواد غذایی
اصول مهندسی صنایع غذایی ۱				اصول مهندسی صنایع غذایی ۲
شیمی مواد غذایی ۲ - میکروبیولوژی مواد غذایی ۲	۲	۰	۲	تکنولوژی شیر و فراورده ها
شیمی مواد غذایی ۲	۳	۰	۳	تغذیه
میکروبیولوژی مواد غذایی ۲	۲	۰	۲	صنایع تخمیری
شیمی مواد غذایی ۲	۲	۰	۲	صنایع آشامیدنی
-	۲	۰	۲	انقلاب اسلامی ایران و یا قانون اساسی (یک درس ۲ واحدی از این گروه)
	۲۰			جمع

### واحدهای ترم ۶

پیشیاز	کل	عملی	تئوری	نام درس
طرح آزمایشات در صنایع غذایی	۳	۱	۲	کنترل کیفیت مواد غذایی
تکنولوژی شیر و فراورده ها ۱	۳	۱	۲	تکنولوژی شیر و فراورده ها ۲
شیمی مواد غذایی ۲ - میکروبیولوژی مواد غذایی ۲	۳	۱	۲	تکنولوژی گوشت و شیلات
شیمی مواد غذایی ۲	۳	۱	۲	تکنولوژی روغن های خوراکی
اصول مهندسی صنایع غذایی ۲	۳	۱	۲	عملیات واحد در مهندسی صنایع غذایی
اصول نگهداری مواد غذایی	۲	۰	۲	اصول بسته بندی مواد غذایی بیولوژیک
-	۱	۰	۱	سمینار
-	۲	۰	۲	تفسیر موضوعی قرآن یا نهج البلاغه
	۲۰			جمع

### تابستان سال سوم

تبصره	کل	عملی	تئوری	نام درس
باید در تابستان سال سوم تحصیلی گذرانده شود	۳	۳	۰	کاروری ۱

### واحدهای ترم ۷

پیشیناز	کل	عملی	تئوری	نام درس
عملیات واحد در مهندسی صنایع غذایی	۳	۱	۲	اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی
اصول نگهداری مواد غذایی	۳	۱	۲	کنسروسازی
شیمی مواد غذایی ۲	۳	۱	۲	تکنولوژی غلات
زبان انگلیسی عمومی	۲	۰	۲	زبان تخصصی
اصول مهندسی صنایع غذایی ۱	۳	۱	۲	تکنولوژی قند
دانشجو باید حداقل ۱۰۰ واحد درسی را گذرانده باشد	۲	۲	۰	پروژه
-	۲	۰	۲	تاریخ امامت یا تاریخ تحلیلی صدر اسلام (یا ۲ واحد درس از تاریخ و تمدن اسلامی)
	۱۸			جمع

### واحدهای ترم ۸

تبصره	کل	عملی	تئوری	نام درس
باید در نیمسال ۸ تحصیلی گذرانده شود	۳	۳	۰	کارورزی ۲