

برنامه درسی رشته کاردانی فنی شیمی آزمایشگاهی-غذایی(ترمی)

ترم اول				ترم دوم				ترم سوم				ترم چهارم			
نام درس	نظری	عملی	پیشنیاز	نام درس	نظری	عملی	پیشنیاز	نام درس	نظری	عملی	پیشنیاز	نام درس	نظری	عملی	پیشنیاز
زبان خارجه	۳	-	-	شیمی آلی ۲	۲	-	شیمی آلی ۱	میکروبیولوژی مواد غذایی	۲	-	میکروبیولوژی عمومی	فراوری مواد غذایی	۲	-	شیمی مواد غذایی
تربیت بدنی ۱	-	۱	-	آز شیمی آلی ۲ (همنیاز)	-	۱	آز شیمی آلی ۱	میکروبیولوژی مواد غذایی (همنیاز) آز میکروبیولوژی عمومی	-	۱	میکروبیولوژی مواد غذایی (همنیاز) آز میکروبیولوژی عمومی	کارگاه فراوری مواد غذایی	-	۱	فراوری مواد غذایی (همنیاز)
ریاضی عمومی	۲	-	-	شیمی تجزیه	۲	-	شیمی عمومی	تصفیه آب و پسابهای صنعتی	۱	۱	شیمی آلی ۲ شیمی تجزیه	مواد افزودنی در صنایع غذایی	۱	-	شیمی مواد غذایی
شیمی عمومی	۳	-	-	آز شیمی تجزیه	-	۱	آز شیمی عمومی	بیوشیمی عمومی	۲	-	شیمی آلی ۲	آز مواد افزودنی در صنایع غذایی	-	۱	مواد افزودنی در صنایع غذایی (همنیاز)
آز شیمی عمومی	-	۱	-	میکروبیولوژی عمومی	۲	-	-	آز بیوشیمی عمومی	-	۱	آز شیمی آلی ۲ بیوشیمی عمومی (همنیاز)	اصول کنترل کیفیت در صنایع غذایی	-	۱	میکروبیولوژی مواد غذایی شیمی مواد غذایی
فیزیک عمومی	۲	-	-	آز میکروبیولوژی عمومی	-	۱	میکروبیولوژی عمومی	شیمی مواد غذایی	۳	-	شیمی آلی ۲	اصول تجزیه مواد غذایی	۱	-	شیمی مواد غذایی
آز فیزیک عمومی	-	۱	-	اصول استاندارد مواد غذایی	۱	-	-	زبان تخصصی	۲	-	زبان خارجه	آز تجزیه مواد غذایی ۱	-	۲	اصول تجزیه مواد غذایی (همنیاز)
شیمی آلی ۱	۲	-	-	ایمنی و بهداشت محیط کار	۲	-	-	اندیشه اسلامی ۱	۲	-	-	آز تجزیه مواد غذایی ۲	-	۲	اصول تجزیه مواد غذایی (همنیاز)
آز شیمی آلی ۱	-	۱	-	دانش و جمعیت خانواده	۲	-	-	اصول سرپرستی	۲	-	-	روش استفاده از متون و سایت های تخصصی	۱	-	زبان تخصصی
کاربینی	-	۱	-	فارسی	۳	-	-	گزارش نویسی	۲	-	-	مهارت ها و قوانین کسب و کار	۲	-	-
				کارورزی ۱	-	۲	پایان نیمسال دوم					اخلاق و مفاهیم اسلامی	۲	-	-
												کارورزی ۲	-	۲	نیمسال آخر
جمع کل ۱۷ واحد				جمع کل ۱۹ واحد				جمع کل ۱۸ واحد				جمع کل ۱۸ واحد			