

برنامه درسی رشته کاردانی فنی صنایع غذایی-آرد (ترم)

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
کاربینی	-	۱		شیمی عمومی	۲	-	شیمی عمومی	شیمی آلی	۲	-	شیمی عمومی	شناخت غلات و صنایع وابسته	۳	-	شیمی مواد غذایی
شیمی عمومی	۱	-		شیمی عمومی و از	۲	-	میکروبیولوژی مواد غذایی	آز شیمی آلی	۱	-	میکروب عمومی	ماشین آلات فرایند تولید ۲	۲	-	
آز شیمی عمومی	-	۱		شیمی عمومی	-	۱	آز میکروبیولوژی مواد غذایی	شیمی فیزیک	۱	-	میکروب عمومی (همنیاز) زیست (پیشنیاز)	کارگاه تولید آرد	-	۱	
زیست شناسی	۱	-		میکروب عمومی (همنیاز)	۲	-	زبان تخصصی	شیمی تجزیه	۲	-	زبان خارجه	کارگاه ماشین آلات دریافت و پاکسازی	-	۱	
فیزیک عمومی	۱	-		شیمی عمومی و آز	۲	-	ذخیره سازی و روشهای ضدعفونی	آز شیمی تجزیه	۱	-		عیب یابی و نگهداری ماشین آلات	۱	-	
آز فیزیک عمومی	-	۱		زیست	۲	-	پاکسازی و دریافت ماشین آلات بوجاری	میکروبیولوژی عمومی	۱	-	زیست	کنترل کیفیت و استانداردها	۲	-	میکروب مواد
آمار و ریاضی	۲	-		زیست	۲	-	اصول سرپرستی	آز میکروبیولوژی عمومی	۱	-	زیست	آز کنترل کیفیت و تجزیه مواد	-	۲	کنترل کیفیت (همنیاز)
بهداشت و مسمومیت در صنایع آرد	۱	-		شیمی عمومی	۲	-	اندیشه اسلامی ۱	بیوشیمی	۲	-		گزارش نویسی	۲	-	
تغذیه و اصول متابولیسم	۲	-			۲	-	دانش و جمعیت خانواده		۳	-		تربیت بدنی ۱	-	۱	
اخلاق اسلامی	۲	-			۲	-	ماشین آلات فرایند تولید ۱		۲	-		کارآفرینی	۲	-	
فارسی	۳	-		میکروب عمومی (همنیاز)	۱	-		اصول نگهداری مواد غذایی	۱	-		کارورزی ۲	-	۲	
				اتمام ترم دوم	-	۲		کارورزی ۱	۱	-					
جمع کل ۱۶ واحد				جمع کل ۱۹ واحد				جمع کل ۱۹ واحد				جمع کل ۱۹ واحد			