

برنامه درسی رشته مهندسی فناوری صنایع غذایی - فرآورده های خمیری

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
ریاضیات کاربردی	۲	-	-	شناخت غلات و صنایع وابسته	۲	۱	شیمی مواد غذایی تکمیلی	شناخت مواد اولیه و افزودنی های فرآورده های خمیری	۲	۱	شیمی مواد غذایی تکمیلی	ماشین آلات	۳	-	فرآیند فرآورده های خمیری و رشته ای
آمار	۲	-	-	فرآینده دریافت و ذخیره سازی گندم	۲	۱	-	آزمایشگاه شناخت مواد اولیه و افزودنی های فرآورده های خمیری	۲	۱	-	کارگاه برنامه ریزی تعمیر و نگهداری ماشین آلات	-	۲	ماشین آلات (هم نیاز)
فیزیک مکانیک	۲	-	-	تولید و نگهداری و بسته بندی آرد	۲	-	-	رئولوژی غلات و آزمایشگاه	۲	۱	-	طراحی فرمولاسیون فرآورده های خمیری و رژیمی	۲	-	شناخت غلات و صنایع وابسته، فرآیند فرآورده های خمیری و رشته ای
آزمایشگاه فیزیک مکانیک	-	۱	-	اصول کنترل کیفیت و استانداردهای غلات	۲	-	-	فرآیند فرآورده های خمیری و رشته ای	۳	-	-	کارگاه فرمولاسیون فرآورده های خمیری و رشته	-	۱	طراحی فرمولاسیون فرآورده های خمیری و رژیمی
شیمی مواد غذایی تکمیلی	۳	-	-	زبان تخصصی	۲	-	-	کارگاه فرآیند فرآورده های خمیری و رشته ای	-	۲	-	استاندارد فرآورده های خمیری و رشته ای	۱	-	شناخت غلات و صنایع وابسته، زبان تخصصی
میکروبیولوژی و نگهداری مواد غذایی	۲	۱	-	مهارت مساله یابی و تصمیم گیری	۲	-	-	مدیریت منابع انسانی	۲	-	-	بسته بندی فرآورده های خمیری و رشته ای	۱	۱	شیمی مواد غذایی تکمیلی، میکروبیولوژی و نگهداری مواد غذایی
کاربینی	-	۱	-	کارروزی ۱	-	۲	-	تاریخ تحلیلی صدر اسلام	۲	-	-	اندیشه اسلامی ۲	۲	-	-
تفسیر موضوعی قرآن	۲	-	-	انقلاب اسلامی ایران	۲	-	-					آزمایشگاه کنترل کیفیت فرآورده های خمیری	-	۲	شیمی مواد غذایی تکمیلی، اصول کنترل کیفیت و استانداردهای غلات
تربیت بدنی ۲	-	۱	-									تحلیل هزینه و منفعت	۲	-	-
												کارروزی ۲	-	۲	-
جمع کل ۱۷ واحد				جمع کل ۱۸ واحد				جمع کل ۱۵ واحد				جمع کل ۱۹ واحد			

*دروس شناخت گندم به ارزش ۲ واحد نظری ، شیمی مواد غذایی به ارزش ۲ واحد نظری و میکروبیولوژی و آزمایشگاه به ارزش ۲ واحد نظری به عنوان دروس جبرانی این رشته می باشد.