

## برنامه درسی رشته کاردان فنی شیمی صنایع غذایی (پودمان)

پودمان پیشنیاز	پیشنیاز	عملی	نظری	نام درس	نام پودمان	ردیف
-	-	-	۲	ریاضی عمومی	پایه	۱
	-	-	۳	شیمی عمومی		
	-	۱	-	آزمایشگاه شیمی عمومی		
	-	-	۲	شیمی الی ۱		
	-	۱	-	آزمایشگاه شیمی الی ۱		
	-	-	۲	فیزیک عمومی		
	-	۱	-	آزمایشگاه فیزیک عمومی		
پایه	-	-	۲	میکروبیولوژی عمومی	شیمی و میکروبیولوژی پایه	۲
	-	۱	-	آزمایشگاه میکروبیولوژی عمومی		
	شیمی الی ۱	-	۲	شیمی الی ۲		
	آزمایشگاه شیمی الی ۱	۱	-	آزمایشگاه شیمی الی ۲		
	شیمی عمومی	-	۲	شیمی تجزیه		
	آزمایشگاه شیمی عمومی	۱	-	آزمایشگاه شیمی تجزیه		
	کاربینی	۲		کارورزی ۱	کار در محیط ۱	۳
-	میکروبیولوژی عمومی	-	۲	میکروبیولوژی مواد غذایی	شیمی و میکروبیولوژی تخصصی	۴
	آزمایشگاه میکروبیولوژی عمومی	۱	-	آزمایشگاه میکروبیولوژی مواد غذایی		
	شیمی الی ۲	-	۲	بیوشیمی عمومی		
	آزمایشگاه شیمی الی ۲	۱	-	آزمایشگاه بیوشیمی عمومی		
	شیمی الی ۲	-	۳	شیمی مواد غذایی		
-	-	-	۱	اصول استاندارد مواد غذایی	فرآوری	۵
	شیمی مواد غذایی	-	۲	فرآوری مواد غذایی		
	-	۱	-	کارگاه فرآوری مواد غذایی		
	شیمی مواد غذایی	-	۱	مواد افزودنی در صنایع غذایی		
	-	۱	-	آزمایشگاه مواد افزودنی در صنایع غذایی		
	شیمی الی ۲	۱	۱	تصفیه آب و پساب های صنعتی		
	-	-	۲	زبان تخصصی		
-	میکروبیولوژی مواد غذایی	-	۱	اصول کنترل کیفیت در صنایع غذایی	کنترل کیفیت	۶
	شیمی مواد غذایی	-	۱	اصول تجزیه مواد غذایی		
	-	۲	-	آزمایشگاه تجزیه مواد غذایی ۱		
	-	۲	-	آزمایشگاه تجزیه مواد غذایی ۲		
	زبان تخصصی	-	۱	روش استفاده از متون و سایت های تخصصی		
	کارورزی ۱	۲		کارورزی ۲	کار در محیط ۲	۷
-	-	-	۳	فارسی	عمومی	۸
	-	-	۳	زبان عمومی		
	-	-	۲	دانش جمعیت و خانواده		
	-	-	۲	اخلاق اسلامی		
	-	-	۲	اندیشه اسلامی ۱		
	-	۱	-	تربیت بدنی ۱		
	-	۱	-	کار بینی		
-		-	۲	ایمنی و بهداشت محیط کار	توانمندیهای مشترک	۹
		-	۲	اصول سرپرستی		
		-	۲	مهارت ها و قوانین کسب و کار		
		-	۲	گزارش نویسی		

❖ دروس توانمندی مشترک از ترم دوم به بعد در هر ترم در قالب یک درس به دانشجو ارائه خواهد شد.