

برنامه درسی رشته مهندسی فناوری صنایع غذایی-صنعت شیرینی و شکلات

ترم چهارم				ترم سوم				ترم دوم				ترم اول			
پیش نیاز	عملی	نظری	نام درس	پیش نیاز	عملی	نظری	نام درس	پیش نیاز	عملی	نظری	نام درس	پیش نیاز	عملی	نظری	نام درس
			تکنولوژی تولید بیسکویت و کراکر	روش های نگهداری مواد غذایی	-	۲	سیستم های کنترل کیفیت و استانداردهای شیرینی و شکلات	میکروبیولوژی مواد غذایی	-	۲	روش های نگهداری مواد غذایی	-	-	۲	ریاضیات کاربردی
	۱	۲	تکنولوژی تولید ویفر و سوخاری		۳	-	آزمایشگاه کنترل کیفی	ریاضیات کاربردی	-	۲	آمار و طرح آزمایش ها	-	-	۲	شیمی مواد غذایی
	۱	۲	تکنولوژی تولید کیک و کلوچه	ریاضیات کاربردی	-	۲	اصول مهندسی صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	-	۲	تجزیه مواد غذایی	-	-	۲	شیمی مواد افزودنی
	۱	۱	تکنولوژی تولید شیرینی های سنتی (تر و خشک)	-	-	۲	اصول طراحی کارخانجات شیرینی و شکلات		-	۱	روش تحقیق	-	۱	۲	میکروبیولوژی مواد غذایی
	-	۱	شیرینی های آردی رژیمی	شیمی مواد غذایی	-	۲	بسته بندی شیرینی و شکلات		-	۲	مدیریت منابع انسانی	-	-	۲	اندیشه اسلامی ۲
	۳	-	پروژه محصولات آردی		-	۲	مدیریت کسب و کار و بهره وری		-	۲	تفسیر موضوعی قرآن		-	۲	انقلاب اسلامی ایران
	-	۲	کارورزی محصولات آردی		-	۲	تاریخ تحلیلی صدر اسلام		-	۲	زبان تخصصی		۱	-	کاربینی
	-	۲	کنترل پروژه		۱	-	تربیت بدنی ۲	میکروبیولوژی مواد غذایی	۱	۲	بیوتکنولوژی مواد غذایی				
					-	۳	مواد اولیه شیرینی و شکلات		۲	-	کارورزی ۱				
جمع کل ۱۹ واحد				جمع کل ۱۹ واحد				جمع کل ۱۸ واحد				جمع کل ۱۴ واحد			

درس بیوشیمی به ارزش ۲ واحد نظری، فرآیند تولید شیرینی و شکلات به ارزش ۲ واحد نظری، ماشین آلات تولید شیرینی و شکلات به ارزش ۲ واحد نظری، شیمی غذا و تغذیه به ارزش ۲ واحد نظری و کنترل کیفیت به ارزش ۲ واحد نظری به عنوان دروس جبرانی این رشته می باشند.