

چارت درسی کارشناسی ناپیوسته صنایع غذایی - شیر و فرآورده های لبنی

ترم اول

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
	۳۲	۳۲		۱	کاربنی
	۳۲	-	۳۲	۲	مبانی نظری اسلام-(۰اندیشه ۲)
	۳۲		۳۲	۲	بیوشیمی عمومی*
	۳۲		۳۲	۲	فیزیک مکانیک-حرارت*
	۳۲	۳۲		۱	آزمایشگاه فیزیک مکانیک-حرارت*
	۳۲		۳۲	۲	آمار کاربردی در صنایع غذایی*
	۳۲	۳۲		۱	پروژه آمار کاربردی در صنایع غذایی*
	۴۸		۴۸	۳	ریاضیات کاربردی*
	۴۸	۳۲	-	۱	تربیت بدنی ۲
	۴۸		۴۸	۳	شیمی مواد غذایی تکمیلی*
				۱۸	جمع

ترم تابستان (دروس جبرانی)

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
	۳۲		۳۲	۲	میکروبیولوژی شیر و فرآورده های لبنی
	۴۸		۳۲	۲	شیمی شیر و خصوصیات فیزیک و شیمیایی فرآورده های لبنی
	۳۲		۳۲	۲	تکنولوژی تولید شیر
					جمع *

ترم دوم

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
	۳۲	-	۳۲	۲	ویژگیهای فیزیکو شیمیایی اجزای شیر*
	۳۲	-	۳۲	۲	درس عمومی (تاریخ تمدن اسلامی)
بیوشیمی	۳۲	-	۴۸	۳	اصول بیوتکنولوژی*
فیزیک مکانیک و حرارت			۴۸	۳	فرآیند عملیات تولید در صنایع لبنی*
	۳۲	۶۴	-	۲	آزمون استاندارد میکروبی شیر و فرآورده های لبنی*
		۲۴۰		۲	کارورزی ۱*
			۳۲	۲	تکنولوژی تولید فرآورده های آب پنیر*
				۲	مدیریت کسب و کار و بهره وری*
				۱۸	جمع

ترم سوم

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
ویژگیهای فیزیکو شیمیایی اجزای شیر	۳۲	-	۳۲	۲	اصول طراحی و احداث کارخانه*
	۴۸	۴۸	-	۱	کارگاه اصول طراحی و احداث کارخانه*
ویژگیهای فیزیکو شیمیایی اجزای شیر	-	-	۱۶	۱	تکنولوژی فرآورده های لبنی منجمد*
	۶۴	۶۴	-	۱	کارگاه تکنولوژی فرآورده های لبنی منجمد*
	۳۲	-	۳۲	۲	تکنولوژی انواع پنیر*
				۱	کارگاه تکنولوژی انواع پنیر*
ویژگیهای فیزیکو شیمیایی اجزای شیر	۳۲	-	۳۲	۲	تکنولوژی فرآورده های تخمیری شیر*
	۶۴	۶۴	-	۱	کارگاه تکنولوژی فرآورده های تخمیری شیر*
	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس عمومی مانده از ترم ۱ (تفسیر موضوعی قرآن یا نهج البلاغه)
ویژگیهای فیزیکو شیمیایی اجزای شیر	۶۴	۶۴	-	۲	آزمون استاندارد فیزیکو شیمیایی شیر . فرآورده های لبنی*
	۳۲		۳۲	۲	زبان تخصصی*
				۲	دانش خانواده
				۱۹	جمع

در صورت نیاز مدرس در کارخانه

در صورت نیاز مدرس در کارخان دانش خانواده

ترم چهارم

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
ویژگیهای فیزیکی شیمیایی اجزای شیر	۱۶	-	۱۶	۱	تکنولوژی انواع خامه و کره*
	۶۴	۶۴	-	۱	کارگاه تکنولوژی انواع خامه و کره*
ویژگیهای فیزیکی شیمیایی اجزای شیر	۱۶		۱۶	۱	تکنولوژی شیر خشک و غذای کودک*
	۶۴	۶۴	-	۱	کارگاه تکنولوژی شیر خشک و غذای کودک*
	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از مبانی اسلام (انقلاب اسلامی)
آمار کاربردی در صنایع غذایی	۳۲		۳۲	۲	مدیریت تضمین کیفیت شیر و فرآورده های لبنی*
				۲	مدیریت منابع انسانی*
				۲	کاربرد تکنولوژی نوین در کشاورزی*
	۱۴۴	۱۴۴	-	۳	پروژه*
	۲۴۰	۲۴۰	-	۲	کارورزی ۲*
				<del>۲</del>	<del>آشنایی و دفاع مقدس</del>
				<del>۱۷</del>	جمع