

دوره کاردانی فنی صنایع شیر و فرآورده های لبنی

جدول دروس عمومی:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت		
				نظری	عملی	
۱		فارسی	۳	۴۸	-	
۲		زبان خارجی	۳	۴۸	-	
۳		یک درس از گروه درس « مبانی نظری اسلام» ^۱	۲	۳۲	-	
۴		یک درس از گروه درس « اخلاق و تربیت اسلامی» ^۲	۲	۳۲	-	
۵		تربیت بدنی ۱	۱	-	۳۲	
۶		جمعیت و تنظیم خانواده ^۳	۱	۱۶	-	
جمع				۱۲	۱۷۶	۳۲
				۲۰۸		

۱. گروه درس « مبانی نظری اسلام» شامل ۴ درس (۱- اندیشه اسلامی (۱) ۲- اندیشه اسلامی (۲) ۳- انسان در اسلام ۴- حقوق اجتماعی - سیاسی در اسلام) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.
۲. گروه درس « اخلاق و تربیت اسلامی » شامل ۵ درس (۱- فلسفه اخلاق - ۲- اخلاق اسلامی ۳- آئین زندگی ۴- عرفان عملی اسلام) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی و ۵- درس آشنایی با دفاع مقدس مصوبه جلسه ۷۷۷ مورخ ۱۳۸۹/۱۱/۹ شورای برنامه ریزی آموزش عالی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری است.
- ۳ بر اساس مصوبه جلسه ۸۲۳ مورخ ۱۳۹۱/۱۲/۶ شورای برنامه ریزی آموزش عالی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری، درس دانش خانواده و جمعیت به ارزش ۲ واحد جایگزین درس جمعیت و تنظیم خانواده شده و اجرای آن از نیمسال اول سال تحصیلی ۹۳-۹۲ الزامی است.

* دانشجویان اقلیت های دینی می توانند دروس مورد نظر خود را بدون هیچ محدودیتی از بین کلیه دروس معارف اسلامی انتخاب کرده و بگذرانند. (مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است).

** دروس ردیفهای ۱ و ۲ باید در دو جلسه ۱/۵ ساعته در ۱۶ هفته تدریس شود.



دوره کاردانی فنی صنایع شیر و فرآورده های لبنی

جدول دروس مهارت‌های مشترک:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش‌نیاز	هم‌نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		اخلاق حرفه ای	۲	۳۲	-	۳۲		
۲		اصول سرپرستی	۲	۳۲	-	۳۲		
۳		کار آفرینی	۲	۳۲	-	۳۲		
۴		بازاریابی کشاورزی	۲	۳۲	-	۳۲		
		جمع	۸	۱۲۸	-	۱۲۸		

جدول دروس پایه:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش‌نیاز	هم‌نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱	۰۱	ریاضیات عمومی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۲	۰۲	شیمی آلی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۳	۰۳	آزمایشگاه شیمی آلی	۱	-	۳۲	۳۲	شیمی آلی	-
۴	۰۴	میکروبیولوژی عمومی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۵	۰۵	آزمایشگاه میکروبیولوژی عمومی	۱	-	۴۸	۴۸	میکروبیولوژی عمومی	-
		جمع	۸	۹۶	۸۰	۱۷۶	-	-



دوره کاردانی فنی صنایع شیر و فرآورده های لبنی

جدول دروس اصلی

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش نیاز	هم نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱	۰۶	شیمی مواد غذایی	۲	۳۲	-	۳۲	شیمی آلی	-
۲	۰۷	میکروبیولوژی شیر و فرآورده های لبنی	۲	۳۲	-	۳۲	میکروبیولوژی عمومی	آزمایشگاه میکروبیولوژی شیر و فرآورده های لبنی
۳	۰۸	آزمایشگاه میکروبیولوژی شیر و فرآورده های لبنی	۱	-	۴۸	۴۸	آزمایشگاه میکروبیولوژی عمومی	میکروبیولوژی شیر و فرآورده های لبنی
۴	۰۹	رسم فنی و نقشه خوانی	۱	۱۶	-	۱۶	-	کارگاه رسم فنی و نقشه خوانی
۵	۱۰	کارگاه رسم فنی و نقشه خوانی	۱	-	۴۸	۴۸	-	رسم فنی و نقشه خوانی
۶	۱۱	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	۴۸	-	۴۸	میکروبیولوژی عمومی شیمی مواد غذایی	-
۷	۱۲	تجزیه مواد غذایی	۱	۱۶	-	۱۶	شیمی مواد غذایی	آزمایشگاه تجزیه مواد غذایی
۸	۱۳	آزمایشگاه تجزیه مواد غذایی	۲	-	۶۴	۶۴	-	تجزیه مواد غذایی
۹	۱۴	اصول مهندسی صنایع غذایی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
جمع				۱۵	۱۷۶	۱۶۰	۳۳۶	



دوره کاردانی فنی صنایع شیر و فرآورده های لبنی

جدول دروس تخصصی

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش نیاز	هم نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱	۱۵	بهداشت و ایمنی واحدهای تولید شیر و فرآورده های لبنی	۱	۱۶	-	۱۶	میکروبیولوژی عمومی	-
۲	۱۶	کارگاه بهداشت و ایمنی واحدهای تولید شیر و فرآورده های لبنی	۱	-	۴۸	۴۸	میکروبیولوژی عمومی	بهداشت و ایمنی واحدهای تولید شیر و فرآورده های لبنی
۳	۱۷	تجهیزات و تأسیسات کارخانجات تولید شیر و فرآورده های لبنی	۱	۱۶	-	۱۶	-	-
۴	۱۸	کارگاه تجهیزات و تأسیسات کارخانجات تولید شیر و فرآورده های لبنی	۱	-	۶۴	۶۴	-	-
۵	۱۹	شیمی شیر و فرآورده های لبنی	۲	۳۲	-	۳۲	شیمی مواد غذایی	-
۶	۲۰	تکنولوژی تولید شیر	۲	۳۲	-	۳۲	-	میکروبیولوژی شیر و فرآورده های لبنی - کارگاه تکنولوژی تولید شیر
۷	۲۱	کارگاه تکنولوژی تولید شیر	۱	-	۶۴	۶۴	-	تکنولوژی تولید شیر
۸	۲۲	تکنولوژی تولید فرآورده های لبنی	۲	۳۲	-	۳۲	تکنولوژی تولید شیر	کارگاه تکنولوژی تولید فرآورده های لبنی
۹	۲۳	کارگاه تکنولوژی تولید فرآورده های لبنی	۲	-	۹۶	۹۶	-	تکنولوژی تولید فرآورده های لبنی
۱۰	۲۴	زبان تخصصی	۲	۳۲	-	۳۲	زبان خارجی	-
۱۱	۲۵	اصول کنترل کیفیت شیر و فرآورده های لبنی	۱	۱۶	-	۱۶	میکروبیولوژی شیر و فرآورده های لبنی - شیمی شیر و فرآورده های لبنی	-
۱۲	۲۶	آزمایشگاه اصول کنترل کیفیت شیر و فرآورده های لبنی	۱	-	۴۸	۴۸	-	اصول کنترل کیفیت شیر و فرآورده های لبنی
۱۳	۲۷	سردخانه و انبار	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۱۴	۲۸	بسته بندی شیر و فرآورده های لبنی	۲	۳۲	-	۳۲	میکروبیولوژی شیر و فرآورده های لبنی - شیمی شیر و فرآورده های لبنی	-
۱۵	۲۹	کارگاه بسته بندی شیر و فرآورده های لبنی	۱	-	۴۸	۴۸	-	بسته بندی شیر و فرآورده های لبنی
۱۶	۳۰	آب و پس آب در صنایع شیر و فرآورده های لبنی	۱	۱۶	-	۱۶	میکروبیولوژی عمومی	-
۱۷	۳۱	کارگاه آب و پس آب در صنایع شیر و فرآورده های لبنی	۱	-	۴۸	۴۸	-	آب و پس آب در صنایع شیر و فرآورده های لبنی
			جمع	۲۴	۲۵۶	۴۱۶	۶۷۲	



دوره کاردانی فنی صنایع شبر و فرآورده های لبنی

جدول دروس آموزش در محیط کار

زمان اجرا	تعداد واحد		نام دوره	ردیف
	ساعت	واحد		
ابتدای دوره (از ثبت نام دانشجو تا پیش از پایان نیمسال اول)	۳۲	۱	کاربینی (بازدید)	۱
پایان نیمسال دوم	۲۴۰	۲	کارورزی ۱	۲
پایان دوره	۲۴۰	۲	کارورزی ۲	۳