

دروس ارائه شده ترم ۱ صنایع غذایی - نیمسال اول سال تحصیلی ۱۴۰۰-۱۳۹۹

[illegible]

دروس ارائه شده ترم ۳ صنایع غذایی - نیمسال اول سال تحصیلی ۱۴۰۰-۱۳۹۹

[illegible]

گروه	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	پیش نیاز	استاد	تاریخ امتحان	ساعت امتحان
۷۰	۸۳۴	کنترل کیفیت مواد غذایی ۱	۴	میکروبیولوژی مواد غذایی - تجزیه مواد غذایی	دکتر شاملو	۹۹/۱۰/۲۱	۸-۱۰
۷۰	۸۵۹	اصول سرد کردن مواد غذایی	۲	---	دکتر امیریوسفی	۹۹/۱۱/۰۱	۱۰-۱۲
۷۰	۸۳۶	اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی	۲	میکروبیولوژی مواد غذایی - شیمی مواد ۲- اصول مهندسی ص.غ		۹۹/۱۱/۰۵	۱۰-۱۲
۷۰	۸۳۱	اصول طراحی کارخانجات ص.غ	۲	اصول مهندسی صنایع غذایی	دکتر محمدی مقدم	۹۹/۱۰/۲۷	۸-۱۰
۷۰	۸۱۰	تاریخ فرهنگ و تمدن اسلامی	۲	---	آقای سعادت فر	۹۹/۱۱/۰۴	۸-۱۰
۷۰	۸۴۳	صنایع غلات	۲	اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی	دکتر شاملو	۹۹/۱۰/۲۹	۱۰-۱۲
۷۰	۸۴۶	صنایع قند	۲	اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی	دکتر امیریوسفی	۹۹/۱۰/۲۳	۸-۱۰
۷۰	۸۴۴	صنایع گوشت	۲	اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی	دکتر محمدی مقدم	۹۹/۱۰/۲۴	۱۲-۱۴
		جمع درس : ۸		جمع واحد : ۱۸			

دروس ارائه شده ترم ۷ صنایع غذایی - نیمسال اول سال تحصیلی ۹۹-۹۸

گروه	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	پیش نیاز	استاد
۷۲	۸۵۴	کارآموزی در عرصه سبزی و میوه	۲	---	
۷۲	۸۵۵	کارآموزی در عرصه صنایع قند	۲	---	
۷۲	۸۵۶	کارآموزی در عرصه صنایع نوشابه و قنادی	۲	---	
۷۲	۸۵۷	کارآموزی در عرصه مراکز کنترل کیفیت مواد غذایی	۲	---	
جمع درس : ۴		جمع واحد : ۸			

