

دوره کاردانی فنی صنایع گوشت و فرآورده های گوشتی

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
جمع			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 مصوب جلسه ۷۷۷ مورخ ۱۳۸۹/۱۱/۹ شورای برنامه ریزی آموزش عالی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری است.
 ۳. این درس بر اساس مصوبه جلسه ۸۲۳ مورخ ۱۳۹۱/۱۲/۶ شورای برنامه ریزی آموزش عالی با عنوان دانش خانواده و جمعیت به ارزش ۲ واحد از نیمسال اول سال تحصیلی ۹۲-۹۳ قابلیت اجرا دارد.
- 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.
- جدول دروس پیش نیاز (در صورت لزوم برای دارندگان دیپلم های غیر مرتبط):

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت	
				نظری	عملی
۱		شیمی عمومی	۲	۳۲	-
۲		زیست شناسی عمومی	۲	۳۲	-
جمع			۴	۶۴	-
جمع			۶۴		

• سرفصل دروس پیش نیاز ضمیمه برنامه درسی است. ارائه تعداد واحد دروس پیش نیاز (سقف واحد) بر اساس ضوابط دانشگاه جامع علمی-کاربردی تعیین می شود.



دوره کاردانی فنی صنایع گوشت و فرآورده های گوشتی

جدول دروس مهارت های مشترک:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش نیاز	هم نیاز
				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			پیش نیاز	هم نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		ریاضیات عمومی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۲		شیمی آلی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۳		آزمایشگاه شیمی آلی	۱	-	۳۲	۳۲	شیمی آلی	-
۴		میکروبیولوژی عمومی	۲	۳۲	-	۳۲	شیمی آلی	-
۵		آزمایشگاه میکروبیولوژی عمومی	۱	-	۴۸	۴۸	-	-
		جمع	۸	۹۶	۸۰	۱۷۶	-	-



دوره کاردانی فنی صنایع گوشت و فرآورده های گوشتی

جدول دروس اصلی:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش نیاز	هم نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		شیمی مواد غذایی	۲	۳۲	-	۳۲	شیمی آلی	-
۲		میکروبیولوژی گوشت و فرآورده های گوشتی	۲	۳۲	-	۳۲	میکروبیولوژی عمومی	-
۳		آزمایشگاه میکروبیولوژی گوشت و فرآورده های گوشتی	۱	-	۴۸	۴۸	آزمایشگاه میکروبیولوژی عمومی	-
۴		رسم فنی و نقشه خوانی	۱	۱۶	-	۱۶	-	-
۵		کارگاه رسم فنی و نقشه خوانی	۱	-	۴۸	۴۸	-	-
۶		اصول نگهداری مواد غذایی	۳	۴۸	-	۴۸	میکروبیولوژی عمومی و شیمی مواد غذایی	-
۷		تجزیه مواد غذایی	۱	۱۶	-	۱۶	شیمی مواد غذایی	-
۸		آزمایشگاه تجزیه مواد غذایی	۲	-	۶۴	۶۴	-	-
۹		اصول مهندسی صنایع غذایی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۱۰		آب و پس آب در صنایع گوشت و فرآورده های گوشتی	۱	۱۶	-	۱۶	میکروبیولوژی عمومی	-
۱۱		کارگاه آب و پس آب در صنایع گوشت و فرآورده های گوشتی	۱	-	۴۸	۴۸	آزمایشگاه میکروبیولوژی عمومی	-
		جمع	۱۷	۱۹۲	۲۰۸	۴۰۰	-	-



دوره کاردانی فنی صنایع گوشت و فرآورده های گوشتی

جدول دروس تخصصی:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش نیاز	هم نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		شیمی گوشت و فرآورده های گوشتی	۲	۳۲	-	۳۲	شیمی مواد غذایی	-
۲		بهداشت و ایمنی واحدهای تولید گوشت و فرآورده های گوشتی	۱	۱۶	-	۱۶	میکروبیولوژی عمومی	-
۳		کارگاه بهداشت و ایمنی واحدهای تولید گوشت و فرآورده های گوشتی	۱	-	۴۸	۴۸	آزمایشگاه میکروبیولوژی عمومی	-
۴		تجهیزات و تاسیسات کارخانجات تولید گوشت و فرآورده های گوشتی	۱	۱۶	-	۱۶	-	-
۵		کارگاه تجهیزات و تاسیسات کارخانجات تولید گوشت و فرآورده های گوشتی	۱	-	۴۸	۴۸	-	-
۶		تکنولوژی تولید گوشت	۲	۳۲	-	۳۲	میکروبیولوژی گوشت و فرآورده های گوشتی	شیمی گوشت و فرآورده های گوشتی
۷		کارگاه تکنولوژی تولید گوشت	۱	-	۶۴	۶۴	آزمایشگاه میکروبیولوژی گوشت و فرآورده های گوشتی	شیمی گوشت و فرآورده های گوشتی
۸		تکنولوژی تولید فرآورده های گوشتی	۲	۳۲	-	۳۲	تکنولوژی تولید گوشت	-
۹		کارگاه تکنولوژی تولید فرآورده های گوشتی	۲	-	۹۶	۹۶	کارگاه تکنولوژی تولید گوشت	-
۱۰		اصول کنترل کیفیت گوشت و فرآورده های گوشتی	۱	۱۶	-	۱۶	میکروبیولوژی عمومی - شیمی گوشت و فرآورده های گوشتی	-
۱۱		آزمایشگاه اصول کنترل کیفیت گوشت و فرآورده های گوشتی	۱	-	۴۸	۴۸	آزمایشگاه میکروبیولوژی عمومی - شیمی گوشت و فرآورده های گوشتی	-
۱۲		سردخانه و انبار	۲	۳۲	-	۳۲	میکروبیولوژی عمومی و شیمی مواد غذایی	-
۱۳		بیماری های قابل انتقال از گوشت به انسان	۱	۱۶	-	۱۶	میکروبیولوژی عمومی	-
۱۴		بسته بندی گوشت و فرآورده های گوشتی	۱	۱۶	-	۱۶	میکروبیولوژی گوشت و فرآورده های گوشتی	شیمی گوشت و فرآورده های گوشتی
۱۵		کارگاه بسته بندی گوشت و فرآورده های گوشتی	۱	-	۴۸	۴۸	-	-
۱۶		زبان تخصصی	۲	۳۲	-	۳۲	زبان خارجی	-
جمع			۲۲	۲۴۰	۲۵۲	۵۹۲		



دوره کاردانی فنی صنایع گوشت و فرآورده های گوشتی

جدول دروس آموزش در محیط کار:

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

