

Department of Food technology

بهشی پيشه‌سازى خوراك

First year

Code	Module	پهكه Units	ژماره‌ى كاترمير له ههفته‌په‌كدا Hours / Week			بابهت
			لېكچر Lecture	پراكتيكي Lab	گفتوگوى Tutorial	
AFT101	Information technology	4	1	2	-	ته‌كنه‌لو‌جى‌باى زانبارى
AFT102	English Language	6	2	2	-	زمانى ئینگلیزى
AFT103	Kurdology	4	2	-	-	كور‌دۆلۆجى
AFT104	Academic Debate & Critical thinking	4	1	2	-	گفتوگوى ئەكادىمى و بیرکردنه‌وه‌ى ره‌خنه‌گرانه
AFT105	Engineering Drawing	6	2	3	-	وێنه‌كێشانی ئەندازەپى
AFT106	Analytical chemistry	6	2	3	-	كیمیای شیکاری
AFT107	Principle of food Industry	6	2	3	-	بنه‌ماپه‌كانى پيشه‌سازى خوراك
AFT108	Mathematic & physics	5	2	3	-	بیرکاری و فیزیا
Total		41	14	18	-	كۆى گشتى

Second Year
First Semester

Code	Module	یەكە Units	ژمارەى كاتژمىر له هەفتە يەكدا Hours / Week			بابەت
			تئورى Lecture	پراكتىكى Lab	گفتوگۆ Tutorial	
AFT201	Economics of Industrial Project	2	2	-	-	ئابوورى پرۆژەكانى پيشەسازى
AFT202	General Microbiology	3	2	3	-	وورده زىنده مەرزانى گشتى
AFT203	Organic Chemistry	3	2	3	-	كيمياى ئەندامى
AFT204	Post harvesting	3	2	3	-	دواى دوور يەنە
AFT205	Physical Chemistry	3	2	3	-	كيمياى فيزىيائى
AFT206	Principle of Dairy	3	2	3	-	بنەماكانى شير مەنى
AFT207	Statistics	3	2	3	-	نامار
Total		20	14	18	-	كۆى گشتى

Second year
Second Semester

Code	Module	يەكە Units	ژمارەى كاتژمىر له هەفتە يەكدا Hours / Week			بابەت
			تئورى Lecture	پراكتىكى Lab	گفتوگۆ Tutorial	
AFT211	Biochemistry 1	3	2	3	-	كيمياى ژيانى 1
AFT212	Experiment of designing	3	2	3	-	دیزاينى تاقىکردنە مەكان
AFT213	Food Microbiology	3	2	3	-	وورده زىنده مەرزانى خۆراك
AFT214	Food Safety and poisoning	3	2	3	-	سەلامەتى و بەژەهراوى بوونى خۆراك
AFT215	Food Stored Pests	3	2	3	-	دەردەكانى خوراكى داكراو
AFT216	Liquid Milk	3	2	3	-	شیری شل
Total		18	12	18	-	كۆى گشتى

Third Year
First Semester

Code	Module	یەكە Units	ژمارەى كاتر مېر لە ھەفتە يەكدا Hours / Week			بابەت
			ئىئورى Lecture	پراكتىكى Lab	گفتوگۆ Tutorial	
AFT301	Biochemistry 2	3	2	3	-	كېمىيائى ژىيانى 2
AFT302	Cereal Technology	3	2	3	-	تەكنەلۇجىيائى دانەوئىلە
AFT303	Food Chemistry	3	2	3	-	كېمىيائى خۆراك
AFT304	Food Plant Engineering	3	2	3	-	ئەندازەى كارگەكانى خۆراك
AFT305	Dairy Microbiology	3	2	3	-	وورده زېندەوهرزانى شېر مەمەنى
AFT306	Meat and Fish Technology	3	2	3	-	تەكنەلۇجىيائى ماسى وگۆشت
Total		18	12	18	-	كۆى گۆشتى

Third year
Second Semester

Code	Module	يەكە Units	ژمارەى كاتر مېر لە ھەفتە يەكدا Hours / Week			بابەت
			ئىئورى Lecture	پراكتىكى Lab	گفتوگۆ Tutorial	
AFT310	Bread and Pastry	3	2	3	-	نان و ھەوېركارى
AFT311	Dairy Chemistry	3	2	3	-	كېمىيائى شېر مەمەنى
AFT312	Fat and Oil technology	3	2	3	-	تەكنەلۇجىيائى چەورى و روون
AFT313	Food Plant engineering II	3	2	3	-	ئەندازە كارگەكانى خۆراك
AFT314	Industrial Fermentation	3	2	3	-	پېشەسازى ھەوئىكارى
AFT315	Sugar and Confectionary	3	2	3	-	شەكرو شېر يەمەنى
AFT316	Food Marketing	2	2	-	-	بەيازاركردنى خۆراك
Total		20	14	18	-	كۆى گۆشتى

Fourth Year
First Semester

Code	Module	يەكە Units	ژمارەى كاتژمىر لە ھەفتەيەكدا Hours / Week			بابەت
			تېۋرى Lecture	پراكتىكى Lab	گفتوگۆ Tutorial	
AFT401	Cheese and Fermented dairy processing	4	2	6	-	دروستکردنى بەنير و ھەمۆينكارى شير مەنى
AFT402	Food Biotechnology	3	2	3	-	تەكنىك كارى ژيانى خوراك
AFT403	Food Processing 1	3	2	3	-	دروستکردنى خوراك 1
AFT404	Food Quality Control	3	2	3	-	كونترولى جۆرى خوراك
AFT405	Functional foods	2	2	-	-	كار ئەندامى خوراك
AFT406	Human Nutrition 1	3	3	-	-	خوراكي مروف 1
AFT407	Research project 1	2	1	2	-	پروژەى تويزينهوه 1
AFT408	Elective	2	2	-	-	بابەتى ھەلبژارده
Total		22	16	17	-	كۆى گشتى

Fourth year
Second Semester

Code	Module	يەكە Units	ژمارەى كاتژمىر لە ھەفتەيەكدا Hours / Week			بابەت
			تېۋرى Lecture	پراكتىكى Lab	گفتوگۆ Tutorial	
AFT410	Butter and ice cream processing	3	2	3	-	دروستکردنى كەرە بەر ھەمە بەستر اوھان شير
AFT411	Food Analysis	4	2	6	-	شيكارى خوراك
AFT412	Food Plant management	2	2	-	-	كارگيرى كارەكانى خوراك
AFT413	Food processing 2	3	2	3	-	دروستکردنى خوراك 2
AFT414	Human Nutrition 2	3	3	-	-	خوراكي مروف 2
AFT415	Food Packaging	3	2	3	-	بە پاكەت كردنى خوراك
AFT416	Research project 2	2	1	2	-	پروژەى تويزينهوه 2
AFT417	Elective	2	2	-	-	بابەتى ھەلبژارده
Total		22	16	17	-	كۆى گشتى