عناوین پودمان های رشته صنایع غذایی پایه12		
درس	شماره پودمان	پودمان
دانش فنی تخصصی	۱	اثر فرایند بر کیفیت مواد غذایی
	۲	افزودنی‌های مواد غذایی
	۳	غذا و سلامت جامعه
	۴	فناوری نانو و غنی‌سازی در صنعت غذا
	۵	کسب اطلاعات فنی
روغن‌کشی میوه و دانه‌های روغنی	۱	روغن‌کشی از میوه زیتون
	۲	روغن‌کشی از دانه‌های روغنی با پرس
	۳	روغن‌کشی از دانه‌های روغنی با حلال
	۴	تصفیه و فرایندهای اصلاحی روغن
	۵	کنترل کیفیت روغن
تولید و بسته‌بندی فرآورده‌های دام و طیور(گوشتی)	۱	فراوری گوشت قرمز
	۲	فراوری گوشت طیور
	۳	فراوری آبزیان
	۴	تولید فراورده‌های گوشتی منجمد نیمه آماده
	۵	تولید فراورده‌های گوشتی عمل‌آوری شده