

دروس ارائه شده و برنامه هفتگی دانشجویان کارشناسی بهداشت و بازرسی گوشت ورودی ۹۵ در نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۸-۱۳۹۷

* دانشجویان محترم موظفند کلیه دروس را منحصراً با یکی از گروهها انتخاب نمایند. به عنوان مثال،

در صورت انتخاب صنایع بسته بندی با گروه ۱، می بایست بقیه دروس نیز با گروه ۱ انتخاب شود

ردیف	نام درس	شماره درس	تعداد واحد		نام مدرس
			نظری	عملی	
۱	بهداشت و صنایع گوشت	۱۶۰۱۶۶	۲	۱	دکتر پرویز حسن زاده
۲	عفونت و مسمومیت مواد غذایی	۱۳۶۶۶۶	۲	۰	دکتر میرحسن موسوی
۳	بهداشت و بازرسی گوشت ۲	۱۳۳۶۶۶	۱/۵	۱/۵	دکتر پرویز حسن زاده
۴	مدیریت تضمین کیفیت	۱۴۵۶۶۶	۱	۰	دکتر میرحسن موسوی
۵	صنایع بسته بندی	۱۴۳۶۶۶	۱/۵	۰/۵	دکتر میرحسن موسوی
۶	بیماری های مشترک انسان و حیوان	۱۲۵۶۶۶	۲	۰	دکتر میرحسن موسوی
۷	اصول همه گیر شناسی	۱۳۸۶۶۶	۲	۰	استاد جدید
۸	بهداشت و صنایع فرآورده های دریایی	۱۴۱۶۶۶	۱	۱	دکتر حسن زاده
۹	انقلاب اسلامی		۲	۰	استاد مدعو
جمع واحدها: ۱۹			۱۴	۵	

ساعت ایام هفته	۸-۱۰	۱۰-۱۲	۱۲-۱۴	۱۴-۱۶	۱۶-۱۸
شنبه					بهداشت و صنایع گوشت (ع) گروه ۱ و ۲ *
یکشنبه	بهداشت و بازرسی گوشت ۲ (ع) گروه ۱	بهداشت و صنایع گوشت (ن) کلاس ۳		بهداشت و صنایع فرآورده های دریایی (ع) گروه ۱	بهداشت و صنایع فرآورده های دریایی (ع) گروه ۲
دوشنبه	بهداشت و بازرسی گوشت ۲ (ع) گروه ۲	بهداشت و بازرسی گوشت ۲ (ن) کلاس ۳			
سه شنبه	صنایع بسته بندی (ع) *** گروه ۱ و ۲	صنایع بسته بندی (ن) کلاس ۳		عفونت و مسمومیت های غذایی (ن) کلاس ۳	
چهارشنبه	اصول همه گیر شناسی (ن) کلاس ۵	مدیریت تضمین کیفیت (ن) * کلاس ۳		بیماریهای مشترک انسان و حیوان (ن) کلاس ۳	
پنجشنبه		بهداشت و صنایع فرآورده های دریایی آمفی تناثر *			(ن): نظری (ع): عملی *: یک هفته در میان