

دروس ارائه شده و برنامه هفتگی دانشجویان کارشناسی بهداشت و بازرسی گوشت ورودی 97 در نیمسال دوم سال تحصیلی 1400-1399

* دانشجویان محترم موظفند کلیه دروس عملی را منحصراً با یکی از گروهها انتخاب نمایند. به عنوان مثال، در صورت انتخاب صنایع بسته بندی با گروه 1، می بایست بقیه دروس نیز با گروه 1 انتخاب

ساعت ایام هفته	10-8	12-10	14-12	16-14	18-16
	شنبه		مدیریت تضمین کیفیت (ن) * کلاس		بهداشت و صنایع فرآورده های دریایی (ع) گروه 1 و 2 *
یکشنبه	بهداشت و بازرسی گوشت 2 (ع) گروه 1	اصول همه گیر شناسی (ن) کلاس		بهداشت و صنایع گوشت (ن) کلاس	
دوشنبه	بهداشت و بازرسی گوشت 2 (ع) گروه 2			صنایع بسته بندی (ع) ** گروه 1 و 2	
سه شنبه	بیماریهای مشترک انسان و حیوان (ن) کلاس	صنایع بسته بندی (ن) کلاس		بهداشت و بازرسی گوشت 2 (ن) کلاس	
چهارشنبه				بهداشت و صنایع فرآورده های دریایی (ن) * کلاس	
پنجشنبه		بهداشت و صنایع گوشت (ع) گروه 1 و 2 *			(ن): نظری (ع): عملی *: یک هفته در میان **: دو هفته در میان

ردیف	نام درس	شماره درس	تعداد واحد	
			عملی	نظری
1	بهداشت و صنایع گوشت	1660140	1	2
2	عفونت و مسمومیت مواد غذایی	1660136	0	2
3	بهداشت و بازرسی گوشت 2	1660133	1/5	1/5
4	مدیریت تضمین کیفیت	1660145	0	1
5	صنایع بسته بندی	1660143	0/5	1/5
6	بیماریهای مشترک انسان و حیوان	1660125	0	2
7	اصول همه گیر شناسی	1660138	0	2
8	بهداشت و صنایع فرآورده های دریایی	1660141	1	1
9	انقلاب اسلامی	8888701	0	2
جمع واحدها: 19			4	15

شود