

برنامه ترمیک رشته بهداشت و بازرسی گوشت

نیمسال سوم				نیمسال دوم				نیمسال اول			
نام درس	واحد	پیشنیاز	همنیاز	نام درس	واحد	پیشنیاز	همنیاز	نام درس	واحد	پیشنیاز	همنیاز
شیمی آلی	۳	-	-	شیمی آلی	۳	-	-	شیمی آلی	۳	-	-
فیزیولوژی	۳	-	-	فیزیولوژی	۳	-	-	فیزیولوژی	۳	-	-
اصول و کاربرد فناوری های اطلاعات	۲	-	-	فیزیولوژی	۲	-	-	فیزیولوژی و بیوشیمی	۲	-	-
فارسی عمومی	۳	-	-	-	۲	-	-	بیوشیمی	۲	-	-
اندیشه اسلامی ۱	۲	-	-	-	۲	-	-	فیزیولوژی و بیوشیمی	۲	-	-
زبان خارجه	۳	-	-	-	۱	-	-	بیوشیمی و فیزیولوژی	۲	-	-
تربیت بدنی ۱	۱	-	-	-	۲	اندیشه اسلامی ۱	-	-	۲	-	-
				-		ایمنی شناسی	-	-	۲	فیزیولوژی و بیوشیمی	-
				-		بهداشت و پرورش طیور	-	-	۲	بیوشیمی و فیزیولوژی	-
تعداد واحد	۱۷			تعداد واحد	۱۵			تعداد واحد	۱۷		
نیمسال ششم				نیمسال پنجم				نیمسال چهارم			
نام درس	واحد	پیشنیاز	همنیاز	نام درس	واحد	پیشنیاز	همنیاز	نام درس	واحد	پیشنیاز	همنیاز
باکتری شناسی اختصاصی	۳	باکتری شناسی عمومی و آسیب شناسی	-	ماهی شناسی پرورش بیماری های آبزیان	۳	باکتری شناسی اختصاصی و آسیب شناسی	-	باکتری شناسی اختصاصی	۲	باکتری شناسی اختصاصی	-
قارچ شناسی و بیماری ها	۲	ایمنی شناسی و آسیب شناسی	-	انگل شناسی و بیماری های انگلی ۲	۳	آسیب شناسی	-	عفونت و مسمومیت غذایی	۲	باکتری شناسی اختصاصی و ویروس شناسی	-
ویروس شناسی و بیماری ها	۲	ایمنی شناسی و آسیب شناسی	-	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	باکتری شناسی اختصاصی	-	بهداشت و بازرسی گوشت ۲	۳	ساختمان و تجهیزات و اصول کالبد گشایی	-
انگل شناسی و بیماری های انگلی ۱	۳	آسیب شناسی	-	بیماریهای مشترک انسان و حیوان	۲	قارچ شناسی و ویروس شناسی و باکتری شناسی اختصاصی	-	بهداشت و صنایع گوشت	۳	بهداشت و پرورش طیور و بهداشت و پرورش دام و اصول نگهداری مواد غذایی	-
اصول کالبد گشایی و نمونه برداری	۳	کالبد شناسی ۱ کالبد شناسی ۲ و آسیب شناسی	-	بیماری های طیور	۲	باکتری شناسی اختصاصی و بهداشت و پرورش طیور و ویروس شناسی	-	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	اصول نگهداری مواد غذایی	-
ساختمان و تجهیزات کشتارگاه	۲	بهداشت و پرورش دام و بهداشت و پرورش طیور	-	بهداشت بازرسی گوشت ۱	۳	ساختمان و تجهیزات و اصول کالبد گشایی	-	کنترل شیمیایی	۳	شیمی و بیوشیمی و اصول نگهداری مواد غذایی	-
زبان تخصصی	۲	زبان خارجه	-	تفسیر موضوعی قرآن	۲	-	-	آشنایی با ارزش های دفاع مقدس	۲	-	-
تاریخ تحلیلی	۲	-	-	بیماری های غیر عفونی دام	۲	آسیب شناسی	-	-	-	-	-
تعداد واحد	۱۹			تعداد واحد	۲۰			تعداد واحد	۱۸		

واحد درسی	نیمسال هشتم				نیمسال هفتم			
	همنیاز	پیشنیاز	واحد	نام درس	همنیاز	پیشنیاز	واحد	نام درس
عمومی ۲۴ واحد پایه ۲۰ واحد اصلی ۴۰ واحد اختصاصی ۳۶ واحد پروژه و کارآموزی ۱۴ واحد اختیاری ۲ واحد	-	درس اصلی	۴	کارآموزی ۱ کشتارگاه صنعتی دام		ماهی شناسی و اصول نگهداری	۲	بهداشت و صنایع فرآورده های دریایی
	-	درس اختصاصی	۲	کارآموزی ۲ کشتارگاه صنعتی طیور		ساختمان و تجهیزات و بیماری های طیور	۲	بهداشت و بازرسی گوشت ۳
	-	درس اختصاصی	۲	کارآموزی ۳ کارخانه های تولید فرآورده های گوشتی			۳	بهداشت و صنایع غذایی ۱
	-	درس اختصاصی	۲	کارآموزی ۴ کارخانه فرآوری آبزیان		بهداشت و صنایع گوشت	۲	صنایع بسته بندی
	-	درس اختصاصی	۲	کارآموزی ۵ مراکز بسته بندی گوشت و آبزیان، سردخانه های مواد غذایی		بهداشت بازرسی گوشت ۱ و کنترل شیمیایی مواد	۱	بهداشت و صنایع تبدیل ضایعات مواد
						کنترل میکروبی مواد غذایی و کنترل شیمیایی مواد	۱	مدیریت تضمین کیفیت
						عقوت و مسمومیت غذایی و آمار حیاتی	۲	اصول همه گیر شناسی
							۲	پروژه تحقیقاتی
							۲	اخلاق اسلامی
			۱۲	تعداد واحد			۱۷	تعداد واحد