



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی اهواز

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

شناسنامه درس و جدول دوره واحد درسی

عنوان درس:	سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی رشته تحصیلی: بهداشت و ایمنی مواد غذایی مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد
کد درس:	پیشنیاز: تعداد واحد: 2
دانشکده: پیراپزشکی	سال تحصیلی: ۰۲-۰۳ ترم تحصیلی: نیمسال دوم
روز و ساعت درس: چهارشنبه ۸-۱۰	مدرس مسئول: سید محمد علی نوری پست الکترونیکی:
هدف کلی درس:	اهداف کلی درس: آشنایی با سیستم‌های مدرن ایمنی مواد غذایی، آشنایی با GDP، GSP، HACCP، GMP و سیستم‌های پایش در سطح عرضه و فراخوان محصولات
شرح دوره:	

جلسه	رئوس مطالب (مفاهیم مورد انتظار تدریس)	روش تدریس	فعالیت فراگیران	تاریخ
۱	History and Introduction	پاورپوینت	حضور در کلاس	۱۱/۲۶
۲	GMP 1	پاورپوینت	حضور در کلاس	۱۲/۲
۳	GMP 2	پاورپوینت	حضور در کلاس + انجام تکالیف	۱۲/۹
۴	GMP 3	پاورپوینت	حضور در کلاس + انجام تکالیف	۱۲/۱۶
۵	GMP 4	پاورپوینت	حضور در کلاس + انجام تکالیف	۱۲/۲۳
۶	HACCP 1	پاورپوینت	حضور در کلاس + انجام تکالیف	۱/۱۵
۷	HACCP 2	پاورپوینت	حضور در کلاس + انجام تکالیف	۱/۲۲
۸	HACCP 3	پاورپوینت	حضور در کلاس + انجام تکالیف	۱/۲۹
۹	HACCP 4	پاورپوینت	حضور در کلاس + انجام تکالیف	۲/۵
۱۰	GLP 1	پاورپوینت	حضور در کلاس + انجام تکالیف	۲/۱۲
۱۱	GLP 2	پاورپوینت	حضور در کلاس + انجام تکالیف	۲/۱۹
۱۲	GLP 3	پاورپوینت	حضور در کلاس + انجام تکالیف	۲/۲۶
۱۳	GDP 1	پاورپوینت	حضور در کلاس + انجام تکالیف	۳/۲

معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی اهواز

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

۳/۹	حضور در کلاس + انجام تکالیف	پاورپوینت	GDP 2	۱۴
۳/۱۶	حضور در کلاس + انجام تکالیف	پاورپوینت	GSP 1	۱۵
۳/۲۳	حضور در کلاس + انجام تکالیف	پاورپوینت	GSP 2	۱۶

تکالیف دانشجو: فعالیت کلاسی، انجام فعالیت‌های تعیین شده		
نحوه ارزشیابی: امتحان، فعالیت کلاسی		
نمره تکالیف: ۴	آزمون میان ترم:	آزمون پایان ترم: ۱۶
منابع اصلی درس و مصوب وزارتخانه: <b>Food safety management-yasamin motarjemi</b>		