

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۴	تاریخ ارائه درس: ترم اول
نوع درس: اختصاصی اجباری	نوع درس: نظری
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: کارشناسی ارشد بهداشت و
ایمنی مواد غذایی	
نام مدرس: دکتر عنایت اله بریزی	
نام درس(واحد): سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی	
تعداد دانشجو: ۳ نفر	ترم: ۲
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه ششم : عملیات بهینه تولید (GMP) در واحد تولید غذا (۱)
اهداف شناختی: افزایش شناخت دانشجو از: • اهمیت عملیات بهینه تولید (GMP) در واحد تولید غذا • بخش های مختلف عملیات بهینه تولید (GMP) مهارتی: افزایش مهارت دانشجو در زمینه های • نحوه اجرای عملیات بهینه تولید (GMP) در واحد تولید غذا • چگونگی امتیاز دهی واحدهای تولید غذا بر اساس عملیات بهینه تولید (GMP) نگرشی: ایجاد نگرش دردانشجو با هدف شناخت: • نقش عملیات بهینه تولید (GMP) در واحد تولید غذا به منظور افزایش ایمنی مواد غذایی • اهمیت عملیات بهینه تولید (GMP) به عنوان پایه و اساس برقراری سیستم های مدیریت ایمنی غذا مانند HACCP و ایزو ۲۲۰۰۰
روش تدریس حضورى: ارائه پاورپوینت مجازى: -
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ
ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم. ارائه سمینار کلاسی ارزشیابی تکمیلی : امتحان پایان ترم