**دانشگاه شهید چمران اهواز**

**معاونت آموزشی و تحصیلات تکمیلی**

**طرح درس ویژة درس‌های تحصیلات تکمیلی دانشگاه**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| آدرس ایمیل:**s.maktabi@scu.ac.ir****m.ghaderi@scu.ac.ir** | مرتبة علمی**:** * **دانشیار**
* **استادیار**
 | نام و نام خانوادگی استاد :* **دکتر سیاوش مکتبی**
* **مریم قادری قهفرخی**
 |
| نیمسال تحصیلی**: اول 99-98** | گروه : **بهداشت مواد غذائی** | دانشکده **: دامپزشکی** |
| تعداد واحد :**2 واحد نظری** | نام درس: **استانداردها و قوانین مواد غذایی** | دورة تحصیلی : **کارشناسی ارشد**  |
| **جایگاه درس در برنامة درسی دوره** : مصرف کنندگان به طور روز افزون برای مسایلی همچون کیفیت، بهداشت و ایمنی مواد غذایی که می خورند یا می آشامند، اهمیت بیشتری قایل می شوند. تضمین کیفیت و سلامت به عنوان مساله ای کلیدی برای رقابت در صحنه صنایع غذایی و بقای شرکت­هایی همچون تولید کنندگان مواد غذایی و شرکتهای تجاری حایز اهمیت می باشند. استانداردها و قوانین به عنوان يك مرجع براي ويژگي­هاي يك محصول، فرآيند يا خدمت در نظر گرفته شوند و اطلاعاتي را فراهم می­نمايند كه ايمني، قابليت اطمينان و عملكرد محصولات، فرآيندها و خدمات را بهبود می­بخشند. استتانداردها به مصرف کنندگان درباره قابليت اطمينان يا ديگر مشخصات محصولات يا خدمات موجود در بازار اطمينان مي­دهند. بنابراین فارغ التخصیلان مقطع کارشناسی ارشد بهداشت مواد غذائی بایستی دیدگاه کلی از مراجع قانون گذار و نیز برخی استانداردها و قوانین ملی و بین المللی داشته باشند تا بتوانند هم به مصرف کنندگان و هم تولیدکنندگان خدمات شایانی در زمینه­ی تولید محصول سالم و با کیفیت ارائه دهند.  |
| **هدف کلی:**آشنائی با استانداردها و قوانین ملی و بین المللی در حوزه­ی غذا و نوشیدنی­ها |
| **اهداف یادگیری**1. معرفی سازمان­های ملی و بین المللی ناظر بر مواد غذائی
2. آشنائی با استانداردهای داوطلبانه و اجباری مواد غذائی
3. استانداردهای ملی مواد غذائی
4. استانداردهای بین المللی مواد غذائی
5. استانداردها و قوانین مربوط به برچسب گذاری
6. آشنائی با تقلبات در مواد غذائی و روش های شناسائی و ردیابی
7. آشنائی با استانداردها و قوانین واردات و صادرات مواد غذائی
8. آشنائی با مراحل دریافت پروانه بهداشت برای واحدهای تولیدی مواد غذائی
 |
| **رفتار ورودی:**  این درس جزء دروس اختصاصی و اختیاری است و دانشجویان لازم است با مراجع قانون گذار در سطح ملی و نحوه انجام بازرسی های استاندارد مراکز تولید و عرضه غذا آشنائی داشته باشند.  |
| **مواد و امکانات آموزشی:** * تدریس با استفاده از تجهیزات کمک آموزشی و پاورپوینت انجام می­شود.
 |
| **روش تدریس:** * سخنرانی استاد
* ارائه پاورپوینت توسط استاد
* بررسی و تحقیق در حوزه موضاعات مربوطه
* پرسش و پاسخ در کلاس
 |
| **وظایف دانشجو:** * حضور مفید، منظم و فعال در کلاس
* رفع ابهامات و بیان سوال در کلاس
* ارائه تحقیق کلاسی
* مطالعه ی مباحث تدریس شده و آمادگی برای شرکت در کوئیزهای کلاسی
* شرکت در پرسش و پاسخ­های کلاسی
 |
| **شیوه آزمون و ارزیابی:****ارائه نتایج تحقیق کلاسی** **امتحان پایان ترم از نوع امتحان کتبی**  |
| **منابع درس:** * دستورالعمل اجرائی حداقل ضوابط بر چسب گذاری فرآورده های غذائی و آشامیدنی. سازمان غذا و دارو
* دستورالعمل اجرائی واردات و صادرات مواد غذائی و نوشیدنی. سازمان غذا و دارو
* Goodburn, K. 2001. Eu FoodLow. CRC Press.
* Roady, S. Food hygiene and Sanitation. Part V : Sanitation requlation and Standards. Tata McGraw Hill Publishing. New Dehli.
* Arvanitoyannis, I. S. 2016. Authenticity of foods of animal origin. CRC Press.
 |

**همکاران ارجمند می‌توانند برای آگاهی بیشتر درباره روش‌ها و فنون تدریس و به‌ویژه روش تهیه طرح درس، نگاه کنند به: حسن شعبانی، *مهارتهای آموزشی و پرورشی (روشها و فنون تدریس)*، 2 جلد، تهران: سازمان مطالعه و تدوین کتب علوم انسانی دانشگاهها (سمت)، 1390.**

|  |
| --- |
| **هفتة یکم****(23/6/98 تا 29/6/98)**1. آشنائی دانشجو با سر فصل های درس و اهداف کلی آن
2. استفاده از پیشنهادات دانشجویان در زمینه­ی مباحث مطرح شده و شیوه تدریس در راستای بهبود یادگیری
3. آشنائی با انواع تقلبات صورت گرفته در مواد غذائی و لزوم شناسائی تقلبات
 |
| **هفتة دوم****(30/6/98 تا 5/7/98)**1. کلیات و مفاهیم استاندارد
2. نقش استاندارد در بهداشت و سلامت عمومی جامعه
 |
| **هفتة سوم****(6/7/98 تا 12/7/98)** 1- تقلبات در مواد غذائی با منشاء دامی 2- روش های شناسائی تقلبات  |
| **هفتة چهارم****(13/7/98 تا 19/7/98)*** معرفی ادارات و آزانس های نظارت کننده بر مواد غذایی و نقش انها در بازرسی و اجرای قوانین
* سازمان ملی استاندارد
 |
| **هفتة پنجم****(20/76/98 تا 26/7/98)**1- تقلبات در سایر فرآورده های غذائی 2- روش های شناسائی تقلبات  |
| **هفتة ششم****(27/7/98 تا 3/8/98)**1. آشنایی با سری استانداردهای ایزو در سطح ملی و بین المللی
* استاندارد ISO ۹۰۰۰
* استاندار ISO ۱۴۰۰۰
* استاندارد OHSAS ۱۸۰۰۱
 |
| **هفتة هفتم****(4/8/98 تا 10/6/98)**1- قوانین و دستورالعمل های در زمینه­ی برچسب زنی : قوانین موجود در سطح ملی |
| **هفتة هشتم****(11/8/98 تا 17/8/98)**1. آشنایی با کمیسون کدکس غذایی
 |
| **هفتة نهم****(18/8/98 تا 24/8/98)**1- قوانین ملی و بین المللی در زمینه­ی برچسب زنی کالاهای وارداتی و صادراتی |
| **هفتة دهم****(25/8/98 تا 1/9/98)**1. آشنایی با استانداردهای ملی انواع مواد غذایی
2. آشنایی با قانون مواد خوراکی و آشامیدنی و نحوه اجرای آن
 |
| **هفتة یازدهم****(2/9/98 تا 8/9/98)**1- برچسب زنی : جدول حقایق تغذیه ای |
| **هفتة دوازدهم****(9/9/98 تا 15/9/98)**1. تهیه جداول بازرسی از مراکز تهیه و عرضه مواد غذایی
 |
| **هفتة سیزدهم****(16/9/98 تا 22/9/98)**1. آشنائی با استانداردها و قوانین واردات و صادرات مواد غذائی
 |
| **هفتة چهاردهم****(23/9/98 تا 29/9/98)**سمینار کلاسی |
| **هفتة پانزدهم****(30/9/98 تا 6/10/98)**مراحل دریافت پروانه­ی بهداشتی یا پروانه­ی بهداشتی ورود |
| **هفتة شانزدهم****(7/10/98 تا 13/10/98)**سمینار کلاسی |