**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 |