

باسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: ایمنی شیمیایی و سم شناسی مواد غذایی

گروه: دکترای تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی

تاریخ:

تعداد واحد: ۳ واحد نظری، ۲ واحد عملی

هماهنگ کننده: دکتر فاطمه همتی

گروه مدرسین: دکتر فاطمه همتی

پیش نیاز: تجزیه دستگاهی

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

با توجه به افزایش روزافزون آلودگی ها و تأثیر آن بر سلامت افراد جامعه، لازم است دانشجویان این رشته با انواع آلودگی های مواد غذایی، متابولیسم سموم در بدن و روش های تشخیص و کنترل آنها آشنا شوند.

اهداف کلی و میانی:

- الگوهای سم شناسی شامل توکسکودینامیک و توکسیکوکینتیک
- فاکتورهای تغذیه ای مؤثر بر سمیت
- سنجش زیستی سمیت سموم
- آیین نامه ها و مقررات در ارزیابی سلامت غذا
- ارزیابی میزان مواجهه تغذیه ای
- انواع سموم موجود در مواد غذایی و اثرات آنها بر سلامت افراد
- اثر عوامل مختلف بر جذب و متابولیسم سموم در بدن
- نحوه عملکرد سیستم سم زدایی در بدن
- ارزیابی ریسک در مواد غذایی
- مواد غذایی تراریخته و اثرات پروتئین های جدید در رژیم غذایی و خطرات آن برای سلامتی انسان

روش تدریس :

روش سخنرانی با استفاده از ویدئو پروژکتور

ارائه مقالات توسط دانشجویان به صورت گروهی در مورد برخی از بحثهای مطرح شده

- روش بحث گروهی

- ارائه سمینار توسط دانشجویان

- انجام کار عملی در آزمایشگاه

روش ارزشیابی :

- امتحان پایان ترم: ۳۰٪

- شرکت در بحث های هر جلسه و ارائه سمینار کلاسی ۲۰٪

- امتحان عملی ۵۰٪

مراجع (کتاب ژورنال یا سایت اینترنتی مرتبط را بطور دقیق معرفی نمائید):

منابع آموزش اصلی

- Handbook of Food Toxicology. S. S. Deshpande. *Indus Therapeutics, Inc.*
- Food and nutritional toxicology / Stanley T. Omaye. 2004 .CRC Press LLC
- Introduction to Food Toxicology. Takayuki Shibamoto, Leonard Bjeldanes. 2009, Elsevier.

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

- عدم آگاهی از تأثیر ریزمغذی ها و درشت مغذی ها بر متابولیسم سموم و تفاوت در مسمومیت ناشی از مواد مغذی و سموم در مواد غذایی

نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

- ایجاد بحث های گروهی بین دانشجویان
- ارائه سمینار توسط دانشجویان
- انجام کار عملی در آزمایشگاه