

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳	تاریخ ارائه درس: نیمسال اول
نوع درس: ۳ واحد نظری، ۲ واحد عملی	نوع درس: اختصاصی اجباری
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: دکترای تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی
نام مدرس: دکتر فاطمه همتی	
نام درس(واحد): ایمنی شیمیایی و سم شناسی مواد غذایی (۵ واحد)	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: ۲
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه اول: مقدمه‌ای بر سم شناسی مواد غذایی
اهداف شناختی: - آشنایی با عوامل مؤثر بر سم شناسی غذایی و تغذیه ای - آشنایی با عوامل مؤثر بر سمیت - آشنایی با انواع سموم در مواد غذایی و نحوه مواجهه مهارتی: - آشنایی با عوامل محیطی و تغذیه ای مؤثر بر سمیت نگرشی : - آشنایی با نحوه ایجاد سمیت ناشی از دریافت مواد مغذی و تفاوت آن با سمیت سموم
روش تدریس
حضور: ارائه پاورپوینت
مجازی: -
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ، ارائه سمینار
ارزیابی تکوینی: شرکت در بحث های کلاسی، ارائه سمینار
ارزشیابی تکمیلی: امتحان پایان ترم

جلسه دوم: فاکتورهای تغذیه ای مؤثر بر سمیت

اهداف

شناختی:

- آشنایی با نقش کربوهیدرات، پروتئین و چربی بر سمیت
- آشنایی با نقش ویتامین ها و مواد معدنی بر سمیت

مهارتی:

- آشنایی با میزان دریافتی درشت مغذی ها و ریز مغذی های مورد نیاز بدن جهت جلوگیری از سمیت

نگرشی :

- آشنایی با نحوه تأثیر مقادیر مختلف ریزمغذی ها و درشت مغذی ها بر سمیت

روش تدریس

حضورى: ارائه پاورپوینت

مجازى: -

نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ، ارائه سمینار

ارزیابی تکوینی: شرکت در بحث های کلاسی، ارائه سمینار

ارزشیابی تکمیلی: امتحان پایان ترم

جلسه سوم: رابطه دز- پاسخ و عوامل مؤثر بر آن
اهداف شناختی: - آشنایی با مفاهیم دز- پاسخ و حاشیه اطمینان - آشنایی با نحوه طبقه بندی سموم از نظر میزان سمیت مهارتی: - آشنایی با نحوه مقایسه سموم از نظر میزان سمیت با استفاده از منحنی دز پاسخ نگرشی : - آشنایی با نحوه تعیین دزکشنده در خصوص سموم مختلف و رسم منحنی دز پاسخ
روش تدریس حضورى: ارائه پاورپوینت مجازى: -
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ، ارائه سمینار
ارزیابی تکوینی: شرکت در بحث های کلاسی، ارائه سمینار ارزشیابی تکمیلی :

جلسه اول: عملی (اصول کار با دستگاه HPLC)
اهداف

شناختی:

- آشنایی با قسمت های مختلف دستگاه HPLC

مهارتی:

- آشنایی با نحوه کار با دستگاه HPLC
- آشنایی با نحوه تزریق نمونه به دستگاه
- آشنایی با نحوه تعیین غلظت آنالیت در نمونه

نگرشی :

- آشنایی با نحوه تخصیص آنالیت های مختلف در مواد غذایی با استفاده از دستگاه HPLC

روش تدریس

حضورى: ارائه توضیحات در خصوص کار با دستگاه و انجام کار عملی در آزمایشگاه
مجازى: -

نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ، انجام کار عملی در آزمایشگاه

ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم

ارزشیابی تکمیلی : امتحان عملی